

ENTREES

旬の野菜の食べ比べ 朝採れした旬の野菜を3種の調理法で- Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~	¥1,400
カーリーケールのサラダ Curly Kale Salad	¥1,800
朝採れ三浦野菜 いづみ橋吟醸味噌バーニャカウダソース Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce	¥2,000
三崎黒潮金目鯛の炙りカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ Seared Carpaccio of Misaki Kuroshio Sea bream with Golden Kiwi Salsa	¥2,250
三崎鮪とアボカドのタルタル Misaki tuna and avocado tartar	¥2,200

Entrees chaud

旬の茸と三浦じゃが芋、砂肝 九条ネギのグリーンアヒージョ Green ajillo with seasonal mushrooms, Miura potatoes and gizzards with kujo leeks	¥2,000
ズワイ蟹のアランチャーニ ソース ネロディセピア Zuwai Crub in Arancini with Nero di Seppia sause	¥2,600

POISSONS

三崎黒潮金目鯛のポワレ 白だしブルーブラン ケールのアクセント Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc and kale accents	¥3,500
プレリゴサーモンのムニエル くるみとケッパーの焦がしバターソース Meuniere of Preligo Salmon with Walnut and Capers in Charred Butter Sauce	¥3,300

VIANDES

大山鶏のバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース Grilled chicken with butter & milk sause, Iburigakko in turtur sause	¥2,800
牛フィレ肉のビーフカツレツ レッドキャベツとビーツのマリネ 赤ワインソース Beef fillet cutlet with red cabbage and beet marinated in red wine sauce	¥4,500
国産牛ロース 炭火烧 三浦野菜のグリル (+¥1500 で葉山石井牛に変更) Charcoal-grilled Japanese beef loin, grilled Miura vegetables ※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500	¥7,500
本日の肉料理 Today's Meat dish	¥4,500

PASTA・RISOTTO

神奈川県産やまゆりポーク自家製ベーコンと岩沢ポートルーの地玉子 燻製モッツァレラチーズの濃厚カルボナーラ Home made becon & smoked mozzarella in Carbonara	¥1,800
シチリア風、浅利とボツタルガ、フレッシュトマトソースのカサレッチェ Botarga, Clams asari & Fresh Tomato in Sicilian Style Casarecce	¥2,000
本日のパスタ Today's Pasta	¥1,800
フォアグラ・赤ワイン・トレビス・グラナパダーノのリゾットロッソ Risotto Rosso with Foie Gras, Red Wine, Treviso and Granapadano	¥2,800

DESSERTS

アイス3種盛り合わせ 〜葉山塩ミルク・他2種〜 Ice Cream Assortment (Three Kinds) - Hayama Salt Milk and Two Others -	¥800
Tiramisu	¥1,100
クレームブリュレ タヒチバニラと塩キャラメル Creme Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel	¥1,100



@scapes_the_suite

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様800円を頂戴いたします。