

## 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 キウイのサルサ Seared Carpaccio of Misaki Kuroshio Sea bream with 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	¥2,200

## POISSONS

三崎黒潮金目鯛のポワレ 白だしブルーブラン Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc	¥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 Fried chicken with butter & milk , Iburigakko in turtur sause	¥2,800
牛フィレ肉のビーフカツレツ 赤ワインソース Beef fillet cutlet in red wine sauce	¥4,500
国産牛ロース 炭火焼 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's 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リーの地玉子、 燻製モッツアレラチーズの濃厚カルボナーラ Kanagawa Prefecture Yamayuri Pork Homemade Bacon and Iwazawa Portry Free-Range Eggs, Rich Carbonara with Smoked Mozzarella Cheese	¥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ツチェ 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シ 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。