

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-	¥1,400
Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~	
カーリーケールのサラダ	¥1,800
Curly Kale Salad	
朝採れ三浦野菜 いづみ橋吟醸味噌バニヤカウダソース	¥2,000
Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce	
三崎黒潮金目鯛の炙りカルパッチョ キウイのサルサ	¥2,250
Seared Carpaccio of Misaki Kuroshio Sea bream with Kiwi Salsa	
三崎鮓とアボカドのタルタル	¥2,200
Misaki tuna and avocado tartar	

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	¥2,000
Green ajillo with seasonal mushrooms, Miura potatoes and gizzards with kujo leeks	
ズワイ蟹のアランチーニ ソース ネロディセピア	¥2,200
Zuwai Crab in Arancini with Nero di Seppia sauce	

POISSONS

三崎黒潮金目鯛のポワレ 白だしブールブラン	¥3,500
Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc	
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	¥3,300
Meuniere of Preligo Salmon with Walnut and Capers in Charred Butter Sauce	

VIANDES

大山鶏のバターミルクチキン いぶりがっこタルタルソース	¥2,800
Fried chicken with butter & milk, Iburigakko in turtur sauce	
牛フィレ肉のビーフカツレツ 赤ワインソース	¥4,500
Beef fillet cutlet in red wine sauce	
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)	¥7,500
Charcoal grilled Japanese beef loin, grilled Miura's vegetables	
※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500	
本日の肉料理	¥4,500
Today's Meat dish	

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	¥1,800
Kanagawa Prefecture Yamayuri Pork Homemade Bacon and Iwazawa Portry Free-Range Eggs, Rich Carbonara with Smoked Mozzarella Cheese	
シチリア風 浅利とボッタルガ フレッシュトマトソースのカサレッチャ	¥2,000
Botarga, Clams asari & Fresh Tomato in Sicilian Style Casarecce	

本日のパスタ	¥1,800
Today's Pasta	
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ツソ	¥2,800
Risotto Rosso with Foie Gras, Red Wine, Treviso and Granapadano	

DESSERTS

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



@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。