

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~

三浦野菜と自家製やまゆりポークベーコンのシーザーサラダ ¥1,600
Caesar Salad with Miura Vegetables and House-made Yamayuri Pork Bacon

初鰹の薫焼き 緑パプリカとクレソンのピペラード ¥1,800
Grilled Early-Season Bonito with Green Bell Pepper and Watercress Pipérade

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 ¥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

三崎鮪とアボカドのタルタル ¥2,200
Misaki tuna and avocado tartar

Entrees chaud

自家製グアンチャーレとグリーンアスパラガスのラケ 丸ごと檸檬と麴のノワゼットソース ¥1,900
Homemade Guanciale and Green Asparagus Whole Lemon and Koji Noisette Sauce

トリュフ フレンチ フライドポテト ¥1,200
Truffle French Fries

POISSONS

三崎黒潮金目鯛のポワレ 白だしブルブラン ¥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 いぶりがっこのタルタルソース ¥2,800
Fried chicken with butter & milk, Iburigakko in turtur sause

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トリの地玉子、
燻製モッツァ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 浅利とボツタルガ フレッシュトマトソースのカサレツェ ¥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ッシ ¥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。