MENU

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

国産鶏むね肉と茸のガランティーヌ　三浦野菜のピクルスと共に
Domestic Chicken Breast and Mushroom Galantine with Miura Vegetable Pickles ¥2,000

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　丸ごと檸檬と麹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　白だしブールブラン ¥3,500
Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc

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 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 chiken 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ートリーの地玉子、
燻製モッツァレラチーズの濃厚カルボナーラ ¥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。