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

桜姫鶏と茸のガランティーヌ　柿のラヴィゴットソース
Domestic Chicken Breast and Mushroom Galantine with Persimmon Ravigote Sauce　¥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　ケールのアクセント　¥3,500
Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc and a Touch of Kale

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

石井ファーム　葉山石井牛ロース　炭火焼　三浦野菜グリル　¥9,000
Ishii Farm Hayama Ishii Beef Sirloin, Charcoal-Grilled with Grilled Miura Vegetables

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 –

葉山Inuitcoffee “Tiramisu”　¥1,200

岩沢ポートリー姫様タマゴとタヒチバニラのクレームブリュレ

Iwasawa Poultly Farm Hime-sama Egg and Tahitian Vanilla Crème Brulee　¥1,300

@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。