

Menu A ¥2,750(税込)

-Hors-d'oeuvre【冷前菜】-

小田原漁港より本日水揚げされた鮮魚のカルパッチョ
季節の彩り野菜を添えて

-Poisson / Viande【魚料理 / 肉料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Dessert【デザート】-

秦野産・ほうじ茶のクレームブリュレ
小田原で収穫された柑橘と胡麻のクリスティアンを添えて

-Pain 【焼きたてパン】-

本日の自家製焼きたてのパン

-Café【珈琲】-

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

Menu A

下記より一品お選びください

-Poisson【魚料理】-

- 1, 小田原漁港より～本日水揚げされた鮮魚のロースト
早春キャベツのエチュベ添え
- 2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
アイヨリメルバトーストを添えて
+ ¥1,100(税込)
- 3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と海の幸のロースト
オレンジとトマトのエッセンス
+ ¥2,200(税込)

-Viande【肉料理】-

- 1, 静岡産・美味鳥と野菜のフリカッセ 秦野産レモンの香りと共に
- 2, “特選”和牛サーロインのロースト 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,200(税込)

Menu B ¥3,850(税込)

-Hors-d'oeuvre【冷前菜】-

小田原漁港より本日水揚げされた鮮魚と帆立貝のセヴィーチェ
季節の彩り野菜を添えて

-Poisson【魚料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Viande【肉料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Dessert【デザート】-

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ
2種のフロマージュと濃厚なイチゴのグラスと共に

-Pain 【焼きたてパン】-

本日の自家製焼きたてのパン

-Café【珈琲】-

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

Menu B

下記より一品ずつお選びください

-Poisson【魚料理】-

- 1, 小田原漁港より～本日水揚げされた鮮魚のロースト
早春キャベツのエチュベ添え
- 2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
アイヨリメルバトーストを添えて
+ ¥1,100(税込)
- 3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と海の幸のロースト
オレンジとトマトのエッセンス
+ ¥2,200(税込)

-Viande【肉料理】-

- 1, さがみあやせポークのグリル オリーブとマスタードのソース
季節の彩り野菜を添えて
- 2, “特選”和牛サーロインのロースト 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,200(税込)

Menu C ¥5,500(税込)

-Hors-d'oeuvre【冷前菜】-

小田原漁港より本日水揚げされた鮮魚と帆立貝のセヴィーチェ
季節の彩り野菜を添えて

Soupe【スープ】

三浦の大地で育った蕪と冬葱のポタージュ

-Poisson【魚料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Viande【肉料理】-

右記のお料理より一品お選び下さい。

-Dessert【デザート】-

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ
2種のフロマージュと濃厚なイチゴのグラスと共に

-Pain 【焼きたてパン】-

本日の自家製焼きたてのパン

-Café【珈琲】-

食後のひと時に挽きたてコーヒー 又は 紅茶

Menu C

下記より一品ずつお選びください

-Poisson【魚料理】-

- 1, 小田原漁港より～本日水揚げされた鮮魚のロースト
三浦で収穫されたカリフラワーのクーリと共に
- 2, 海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
アイヨリメルバトーストを添えて
+ ¥1,100(税込)
- 3, 長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と海の幸のロースト
オレンジとトマトのエッセンス
+ ¥2,200(税込)

-Viande【肉料理】-

- 12時間じっくり煮込んだ牛頬肉の赤ワイン煮込み
ジャガイモのエクラゼと旬野菜を添えて
- 2, “特選”和牛サーロインのロースト 本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,200(税込)