

前菜

APPETIZER

メイン料理

MAIN PLATE

シャルキュトリー3種 盛り合わせ ¥2,000
(横須賀産豚肉の自家製ハム&田舎風テリーヌ、バイヨンヌ産生ハム)

Assorted three kinds of Charcuterie
(Homemade ham & country-style terrine of Yokosuka pork,
uncured ham from Bayonne)

シーザーサラダ ¥1,300
Caesar Salad

グリーンサラダ ¥900
Green Salad

三浦半島産 鮮魚のカルパッチョ ¥2,000
Local Fish Carpaccio From "MIURA Peninsula"

シェフおすすめ 本日の前菜 ¥1,600
Chef's Recommend Appetizer of the Day

キスのベニエ ¥1,800
青唐辛子と魚醤のヴィネグレット
Sillaginoid fish beignet
Vinegrette with fish sauce and green pepper

チーズの盛り合わせ ¥2,500
Assorted Cheese Plate

エスカルゴのブルゴーニュ風 ¥1,400
Escargot Bourgogne-style

鴨フォアグラのポワレ ¥2,200
Sautéed Duck Foie Gras

本日のスープ ¥900
Soup of the Day

ガーリックトースト ¥900
Garlic toast

バゲット ¥600
Baguette

※表示価格は消費税込み価格です
Tax-included in the price

帆立貝のグリルとパルミジャーノリゾット ¥2,500
Grilled Scallop with Parmigiano Risotto
※茨城県産[大久保農園]のコシヒカリを使用しています

三浦半島産 白身魚のポワレ ¥2,600
本日のスタイルで
Butter Roasted Local White Fish ~Today's Chef's Special~

オマール海老テールのグリル ¥4,500
ソースアメリカーナ
Grilled Lobster tail Americane sauce

鶏腿肉のコンフィ 粒マスタードソース ¥2,200
Roasted Chicken Thigh
with Whole-grain Mustard sauce

豚肉のスペアリブ ¥2,200
Pork Spareribs

湘南しらなみ熟成ポークのグリル (100g) ¥2,600
Grilled aged Pork from KANAGAWA

ステーキ アッシュェ~フランス風ハンバーグ~ ¥2,800
Steak Haché ~French-style Salisbury Steak~

牛サーロインのハーフポンドステーキ (225g) ¥4,500
Half Pound of Beef Sirloin Steak

デザート

DESSERT

アイスクリーム盛り合わせ ¥1,000
Assorted Ice Cream

本日のデザート ¥1,100
Today's Dessert Plate

季節のクレームブリュレ ¥1,300
Seasonal Crème Brûlée

ガトーショコラ ¥1,300
Chocolate Cake

※表示価格は消費税込み価格です
Tax-included in the price