

メニュー デケーヴェルト Menu Découvrir ¥5,500

アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ
Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber

オードブル Hors d'oeuvr 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード
MIURA Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade les entrée chaud

三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ (+500)
café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare (+500)

三浦産ロメインレタスのサラダ リヨネーズ風
Lyonnaise Style MIURA Romaine Lettuce Salad

神奈川県清川恵水ポークのパテ ド カンパニユ
Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne

メイン Poisson ou viande 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブールブラン 浅利のエミュルジョン
Pan-Seared Sea Bream from MISAKI with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion

函館産カスベのムニエル 焼かしバター風味
HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence

ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風
Grand-Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAKI Fish

神奈川県清川恵水ポーク豚肩ロースのコンフィ ポーチドエッグ ソースマディラ
Confit of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Shoulder baked, Poached Egg in Madeira Sauce

三浦青木農園野菜と四万十鶏のバロティース ソースシュブレー
SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Supreme Sauce

国産牛のステーキアッシュ (+700)
Japanese Beef Steak Haché (+700)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリット (+1,000)
Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+1,000)

デザート Dessert 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクレームブリュ
SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée

ヌガーグラッセ
Nougat Glacé

キャラメル プリン
Caramel Pudding

タルト タタンとバニラアイス (+300)
Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

苺のサントノーレ ~アーリン&カオリ~ (+500)
Strawberry Saint Honoré (Amarin & Kaorin Strawberry) (+500)

コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea

メニュー セゾン Menu Saison ¥7,000

アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ
Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber

冷前菜 Entrées froid 下記よりお選びください Please choose one from below

三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード
MISAKI Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade les entrée chaud

三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ
Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare

三浦産ロメインレタスのサラダ リヨネーズ風
Lyonnaise Style MIURA Romaine Lettuce Salad

神奈川県清川恵水ポークのパテ ド カンパニユ
Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne



温前菜 Entrée chaud 下記よりお選びください Please choose one from below

三崎産マグロほほ肉のソテー
焦がしバターと赤ワインレデュクション ケッパー風味
Sautéed MISAKI Tuna Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers

神奈川県清川恵水ポークのフロマージュ ド テーのパン粉焼き
グリビッシュソース
Breaded Fromage de Tête of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Gribiche Sauce

魚料理 Poisson 下記よりお選びください Please choose one from below

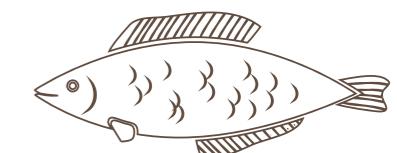
三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブールブラン 浅利のエミュルジョン
Pan-Seared Sea Bream from MISAKI with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion

函館産カスベのムニエル 焼かしバター風味
HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence

黒潮金目鯛のブレゼ 白ワインソース (+500)
Braised KUROSHIO Snapper in White Wine Sauce (+500)

三崎産鮮魚のスープドポワソン (+900)
Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port (+900)

三崎佐島漁港直送鮮魚のブイヤベース (+1,700)
Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port (+1,700)



肉料理 Viande 下記よりお選びください Please choose one from below

神奈川県清川恵水ポーク豚肩ロースのポーチドエッグ ソースマディラ
Confit of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Shoulder, Poached Egg in Madeira Sauce

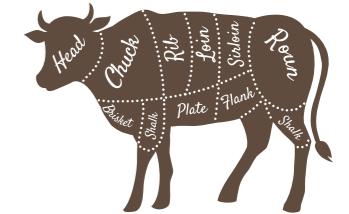
北海道産 North 湊さん蝦夷鹿のシヴェ
EZO venison Civet from North Minato Hokkaido

三浦青木農園野菜と四万十鶏のバロティース ソースシュブレー
SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Supreme Sauce

鴨腿肉のコンフィ サルラ風 (+600)
Sarlat Style Duck Leg Confit (+600)

国産牛のステーキアッシュ (+600)
Japanese Beef Steak Haché (+600)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリット (+900)
Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+900)



デザート Dessert 下記よりお選びください Please choose one from below

湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクレームブリュ
SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée

ヌガーグラッセ
Nougat Glacé

キャラメル プリン
Caramel Pudding

コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea

※表示価格は消費税、サービス料が含まれています。The prices listed include tax and Service Charge.

小前菜

■ ウフマヨネーズ Oeuf Mayonnaise (Egg Mayonnaise)	550	ギリシャ風 野菜のマリネ Greek Style Marinated vegetables	780	砂肝のコンフィ リヨネーズ風 Lyonnaise Style Chicken gizzard Confit	960
人参のラペ Carrot Râpée	650	湘南シラスのグジェール Gougères with SHONAN Whitebait	880	タスマニアサーモンのマリネ Marinated Tasmanian Salmon	1,280
オリーブのマリネ Marinated Olives	780	ブランダード Brandade (salt cod Purée)	960	高座豚の生ハム KOZA pork Prosciutto	1,680

温前菜

三浦青木農園 季節野菜のフリット Seasonal MIURA Aoki Farm Vegetable Fritters	1,580	アッシュ パルマンティエ Hachis Parmentier	2,280
湘南しらすと三浦野菜のキッシュ ロレース Quiche Lorraine with SHONAN Whitebait and MIURA Vegetables	1,680	カーン風トリップの煮込み Caen-Style Tripe Stewed in Tomato Sauce	2,280
三崎産マグロ牛ほほ肉のソテー 焦がしバター 赤ワインレディクション ケッパー風味 Sautéed MISAKI Tuna Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers	1,880	鮑のソテー ブルギニヨンバターソース Sautéed Abalone in Burgundy Butter Sauce	2,480
神奈川県清川恵水ポークのフロマージュ テートのパン粉焼き グリビッシュソース Breaded Fromage de Tête of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Gribiche sauce	1,980	テットド モワンヌのグラチネ Gratinated Tête de Moine Cheese	2,680
本日 地魚のセモリナフリット 香草レモンバターソース Semolina Fried Local Fish with Herb Lemon Butter Sauce	2,150	国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みパイ包み焼き トリュフソース Red Wine Braised Japanese Beef Cheeks in Puff Pastry served with Truffle Sauce	2,800

肉料理

Meat	
神奈川県清川恵水ポーク 豚肩ロースのコンフィ ポーチドエッグ ソースマディラ Confit of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Shoulder Baked with Poached Egg and Madeira Sauce	2,980
北海道 North 湊さん 蝦夷鹿のシヴェ Ezo Venison Civet from North Minato HOKKAIDO	2,980
三浦青木農園野菜と四万十鶏のパロティース ソースシュプレーム SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Sauce Suprême	3,180
地鶏のロティ モリーユ茸のソースヴァンジョース Roasted Free Range Chicken with Morel Mushrooms	3,380
鴨腿肉のコンフィ サルラ風 Sarlat Style Duck Leg Confit	3,700
国産牛ほほ肉のドーブ風煮込み Daube Style Braised Japanese Beef Cheek	4,100
国産牛のステーキ アッシュ Japanese Beef Steak Hache	4,400
仔羊のロースト ガスコーニュ風 アンチョビソース Roasted Lamb Gascony Style with Anchovy Sauce	5,100
国産牛カノミステーキ ポンムフリット (150g) Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries	5,400
見澤牧場 見澤牛ロースのステーキ Grilled Misawa Beef Sirloin from MISAWA Farm	6,800

魚料理

ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風 Grand Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAKI Fish	2,680
函館産カスベのムニエル 焦がしバター風味 HAKODATE Skate Meunière with Lightly Browned Butter	2,780
三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブールブラン 浅利のエミュルジョン Pan Seared Sea Bream from MISAKI with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion	2,880
黒潮金目鯛のブレゼ 白ワインソース Braised KUROSHIO Alfonsino in White Wine Sauce	2,880
ホウボウのヴァーピール ハーブ薫るヴェルデュレット ソースマルセイユ Steamed Gurnard with Herb Scented Verdurette in Marseille Style Sauce	3,100
タスマニアサーモンのミキュイ Tasmanian Salmon Mi Cuit	3,180
三崎佐島漁港鮮魚のスープ ド ポワソン Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	3,800
三崎産地魚とホタテ オマール海老のミルフィーユ仕立て Layered Millefeuille of Local MISAKI Fish, Scallop and Lobster	4,160
三崎佐島漁港直送鮮魚のブイヤベース Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	4,800

Small Appetizer

■ ギリシャ風 野菜のマリネ Greek Style Marinated vegetables	780	砂肝のコンフィ リヨネーズ風 Lyonnaise Style Chicken gizzard Confit	960
湘南シラスのグジェール Gougères with SHONAN Whitebait	880	タスマニアサーモンのマリネ Marinated Tasmanian Salmon	1,280
ブランダード Brandade (salt cod Purée)	960	高座豚の生ハム KOZA pork Prosciutto	1,680

冷前菜

三浦産ロemainレタスのサラダ リヨネーズ Lyonnaise Style MIURA Romaine Lettuce Salad	1,080
三浦青木農園野菜のアンショワイヤード MIURA Aoki Farm vegetables with Anchovy Sauce	1,380
■ 三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード Pressed MIURA Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade	1,680
三崎佐島漁港地魚のカルパッチョ シトラスヴィネグレット Carpaccio of Local MISAKI Fish with Citrus Vinaigrette	1,780
■ 神奈川県清川恵水ポークのパテ ド カンパニュ Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne	1,780
三崎産マグロのタルタル仕立て カフェ ド パリ Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare	1,780
シェーブルショーザのサラダ Warm Goat Cheese Salad	1,780
フォワグラテリース フランボワーズクリー Foie Gras Terrine with Raspberry Coulis	2,600
高座豚のシャルキュトリーポレート Koza Pork Charcuterie Platter	2,900

Hot Appetizer

アッシュ パルマンティエ Hachis Parmentier	2,280
カーン風トリップの煮込み Caen-Style Tripe Stewed in Tomato Sauce	2,280
鮑のソテー ブルギニヨンバターソース Sautéed Abalone in Burgundy Butter Sauce	2,480
テットド モワンヌのグラチネ Gratinated Tête de Moine Cheese	2,680
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みパイ包み焼き トリュフソース Red Wine Braised Japanese Beef Cheeks in Puff Pastry served with Truffle Sauce	2,800



パスタ&リゾット

湘南しらすと三浦産キャベツのペペロンチーノ Aglio e Olio with SHONAN Whitebait and MIURA cabbage	1,800
三崎佐島漁港ブイヤベースリゾット Bouillabaisse Risotto with Fish from MISAKI Sajima Port	2,050

Pasta & Risotto

三崎産マグロほほ肉のラグ カサレッチャ Casarecce with MISAKI Tuna Check Ragù	2,080
フォワグラリゾット Foie Gras Risotto	3,180

Seafood

ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風 Grand Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAKI Fish	2,680
函館産カスベのムニエル 焦がしバター風味 HAKODATE Skate Meunière with Lightly Browned Butter	2,780
三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブールブラン 浅利のエミュルジョン Pan Seared Sea Bream from MISAKI with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion	2,880
黒潮金目鯛のブレゼ 白ワインソース Braised KUROSHIO Alfonsino in White Wine Sauce	2,880
ホウボウのヴァーピール ハーブ薫るヴェルデュレット ソースマルセイユ Steamed Gurnard with Herb Scented Verdurette in Marseille Style Sauce	3,100
タスマニアサーモンのミキュイ Tasmanian Salmon Mi Cuit	3,180
三崎佐島漁港鮮魚のスープ ド ポワソン Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	3,800
三崎産地魚とホタテ オマール海老のミルフィーユ仕立て Layered Millefeuille of Local MISAKI Fish, Scallop and Lobster	4,160
三崎佐島漁港直送鮮魚のブイヤベース Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	4,800

デザート

スガーブラッセ Nougat Glacé	1,280
キャラメル プリン Caramel Pudding	1,380
ヴァローナ グアナナのガトーショコラ Valrhona Guanaja Chocolate Cake	1,450
湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクレームブリュレ SHONAN GOLD citrus and Gorgonzola Crème Brûlée	1,480
洋梨のシブーストとマスカルポーネのジェラート Pear Chiboust with Mascarpone Gelato	1,550
タルト タタンとバニラアイス Tart Tatin with Vanilla Ice Cream	1,550
苺のサンタノーレ ～あまりん&かおりん～ Strawberry Saint Honoré Amarin and Kaorin Strawberries	1,680

シェフのおすすめ料理

※表示価格は消費税、サービス料が含まれています。The prices listed include tax and Service Charge.