

ムニュ デクーヴェルト 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 ドカンパーニュ
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

- 三崎産真鯛のボワレ 柑橘風味のブルブラン 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 焦がしバター風味
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ヌ ソースシュブレード
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 ポンムフリッツ (+1,000)
Japanese Kainomí 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リームブリュレ
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 〜あまりん&かおりん〜 (+500)
Strawberry Saint Honoré (Amarin & Kaorin Strawberry) (+¥500)

コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea



ムニュ 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 choud
- 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 ドカンパーニュ
Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne

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

- 三崎産真鯛のボワレ 柑橘風味のブルブラン 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 焦がしバター風味
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)
- 三崎産鮮魚のスーポドボワソン (+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ヌ ソースシュブレード
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)
Sariat 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 ポンムフリッツ (+900)
Japanese Kainomí 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

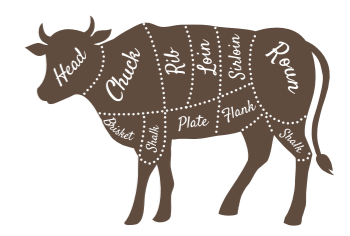
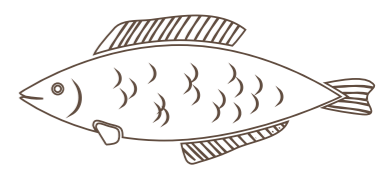
- 湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクリームブリュレ
SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée
- ヌガーグラッセ
Nougat Glacé
- キャラメル プリン
Caramel Pudding

コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea



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 ドテートのパン粉焼き
Gribiche ソース
Breaded Fromage de Tête of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Gribiche Sauce



※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

Small Appetizer

 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	ブラングード Brandade (Salt Cod Purée)	960	高座豚の生ハム KOZA pork Prosciutto	1,680



温前菜

Hot Appetizer

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 ロレーヌ 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 ブルギニョンバターソース 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 ド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 漆さん 蝦夷鹿のシヴエ 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ヌ ソースシュプリーム SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Sauce Suprême	3,180
地鶏のロティ モリユ茸のソースヴァンジョーヌ 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 Haché	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
国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (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



シェフのおすすめ料理





パスタ&リゾット

Pasta & Risotto

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	三崎産マグロほほ肉のラグ カサレッチャ Casarecce with MISAki Tuna Cheek Ragù	2,080
三崎佐島漁港ブイヤベースリゾット Bouillabaisse Risotto with Fish from MISAki Saijima Port	2,050	フォワグラリゾット Foie Gras Risotto	3,180



魚料理

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
 三崎産真鯛のボワレ 柑橘風味のブルブラン 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
ホウボウのヴァプーール 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パード 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



冷前菜

Cold Appetizer

三浦産ロメインレタスのサラダ 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
三崎佐島産漁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 ドカンパーニュ 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
シェーブルショーのサラダ Warm Goat Cheese Salad	1,780
フォワグラテリーヌ フランボワーズクーリ Foie Gras Terrine with Raspberry Coulis	2,600
高座豚のシャルキュトリープレート Koza Pork Charcuterie Platter	2,900

デザート

Dessert

ヌガーグラッセ Nougat Glacé	1,280
キャラメル プリン Caramel Pudding	1,380
ヴァローナ グアナラのガトーショコラ 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
 苺のサントノレ 〜あまりん&かおりん〜 Strawberry Saint Honoré Amarin and Kaorin Strawberries	1,680

※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.