

前菜

APPETIZER

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

Sauteed 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

メイン料理

MAIN PLATE

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

もち豚のロティ (120g) ¥2,600

Roasted Pork

ステーキ アッシュ〜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