

前菜

APPETIZER



シャルキュトリー3種 盛り合わせ
(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)

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

エスカルゴのブルゴーニュ風
Escargot Bourgogne-style

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

チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese Plate

Regular size	¥2,500
Half size	¥1,300

グリーンサラダ
Green Salad

Regular size	¥900
Half size	¥600

本日のヴィーガンサラダ
Vegan Salad

Regular size	¥1,200
Half size	¥700

シーザーサラダ
Caesar Salad

Regular size	¥1,300
Half size	¥800

本日のスープ
Soup of the Day

人参のポタージュ
Carrot Cream Soup

ガーリックトースト
Garlic toast

バゲット
Baguette

ヴィーガン対応メニュー
Vegan Menu

※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
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
Butter Roasted Local White Fish ~Today's Chef's Special~

オマール海老テールのグリル
ソースアメリカーヌ
Grilled Lobster tail Americane sauce

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

豚肉のスペアリブ
Pork Spareribs

もち豚のロティ
Roasted Pork

ビヨンドビーフのロティ
ヴィーガンペリグーソース 季節の野菜と共に
Roasted Beyond Beef Vegan Perigueux Sauce

ステック アッシュ～フランス風ハンバーグ～
Steak Haché ~French-style Salisbury Steak~

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

デザート

DESSERT

アイスクリーム盛り合わせ
Assorted Ice Cream

本日のデザート
Today's Dessert Plate

季節のクレームブリュレ
Seasonal Crème Brûlée

ガトーショコラ
Chocolate Cake

カカオのムース パセリのソース
オレンジのコンフィチュール添え
Cocoa mousse Parsley Sauce Orange marmalade

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