



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)

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

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

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

チーズの盛り合わせ Regular size ¥2,500
Assorted Cheese Plate
Half size ¥1,300



グリーンサラダ Regular size ¥900
Green Salad
Half size ¥600



本日のヴィーガンサラダ Regular size ¥1,200
Vigan Salad
Half size ¥700

シーザーサラダ Regular size ¥1,300
Caesar Salad
Half size ¥800

本日のスープ ¥900
Soup of the Day



人参のポタージュ ¥900
Carrot Cream Soup

ガーリックトースト ¥900
Garlic toast

バゲット ¥600
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 ¥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
ソースアメリケーヌ
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 ¥2,600
Roasted Pork



ビヨンドビーフのロティ ¥2,800
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 ¥1,300
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



カカオのムース パセリのソース ¥1,300
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