

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)	¥2,000	
	三浦半島産 鮮魚のカルパッチョ Local Fish Carpaccio From "MIURA Peninsula"	¥2,000	
	エスカルゴのブルゴーニュ風 Escargot Bourgogne-style	¥1,400	
	シェフおすすめ 本日の前菜 Chef's Recommend Appetizer of the Day	¥1,600	
	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 Vigan 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		¥900	
人参のポタージュ Carrot Cream Soup		¥900	
ガーリックトースト Garlic toast		¥900	
バゲット Baguette		¥600	
※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	¥2,500
	三浦半島産 白身魚のポワレ 本日のスタイルで Butter Roasted Local White Fish ~Today's Chef's Special~	¥2,600
	オマール海老テールのグリル ソースアメリケーヌ Grilled Lobster tail Americane sauce	¥4,500
	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	¥2,200
	豚肉のスペアリブ Pork Spareribs	¥2,200
	もち豚のロティ Roasted Pork	¥2,600
	ステーキ アッシュェ〜フランス風ハンバーグ〜 Steak Haché ~French-style Salisbury Steak~	¥2,800
	牛サーロインのハーフポンドステーキ (225g) Half Pound of Beef Sirloin Steak	¥4,500
	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	¥2,800
	デザート	
DESSERT		
アイスクリーム盛り合わせ Assorted Ice Cream	¥1,000	
本日のデザート Today's Dessert Plate	¥1,300	
季節のクレームブリュレ Seasonal Crème Brûlée	¥1,300	
ガトーショコラ Chocolate Cake	¥1,300	
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	¥1,300	
※表示価格は消費税込み価格です Tax-included in the price		