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
ステック アッシェ〜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 ペリグーソース 季節の野菜と共に Roasted Beyond Beef 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