

# 小前菜

## Small Appetizer

神奈川県清川恵水ポークの自家製ジャンボンヨーク Homemade York Ham made with Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork"	1,380	オリーブのマリネ Marinated Olives	780	湘南しらすとフロマージュブランアンチョビの焼きたてクロワッサン Freshly Baked Croissant with Shonan Shirasu, Fromage Blanc & Anchovy	880
ウフマヨネーズ Oeuf Mayonnaise (Egg Mayonnaise)	550	ブランドード Brandade (Salt Cod Purée)	960	ギリシャ風野菜のマリネ Greek Style Marinated Vegetables	780
人参のラペ Carrot Rápée	650	砂肝のコンフィ リヨネーズ風 Lyonnaise Style Chicken Gizzard Confit	960	タスマニアサーモンのマリネ Marinated Tasmanian Salmon	1,280

# 冷前菜

## Cold Appetizer

三浦青木農園サラダ ニソワーズ MIURA Aoki Farm Niçoise Salad	1,180
三崎佐島産漁地魚のカルパッチョ シトラスヴィネグレット Carpaccio of Local MISAKI Fish with Citrus Vinaigrette	1,780
神奈川県清川恵水ポークのパテドカンパニユ Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne	1,780
三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード MISAKI Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade les entrée choud	1,680
フォアグラテリヌ ホテルメイドプレミアムブリオッシュ フランボワーズクーリ Foie Gras Terrine with Hotel-made Brioche and Raspberry Sauce	3,450
三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare	1,780
三浦青木農園野菜のアンショワイヤード MIURA Aoki Farm Vegetables with Anchovy Sauce	1,380
タスマニアサーモンのベル ビュー ソースベルデ Tasmanian Salmon with Green Herb Sauce	1,680
高座豚のシャルキュトリープレート Kozu Pork Charcuterie Platter	2,900

# 温前菜

## Hot Appetizer

三崎産マグロほほ肉のソテー 焦かしバターと赤ワインレダクション ケッパー風味 Sautéed MISAKI Tuna Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers	1,880	フィセル ピカールド Ficelle Picarde	2,050
本日 地魚のセモリナフリット 香草レモンバターソース Semolina Fried Local Fish with Herb Lemon Butter Sauce	2,150	自家製ソーシックスブリオッシュ 季節のサラダ添え House-made Sausage Baked in Brioche with Seasonal Salad	1,880
神奈川県清川恵水ポークのフロマージュドテートのパン粉焼きグリビッシュソース Breaded Fromage de Tête of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Gribiche Sauce	1,980	茸と鶏のブランケット ヴォル オウ ヴァン Chicken and Mushroom Cream Stew in Puff Pastry	1,780
アッシュ パルマンティエ Hachis Parmentier	2,280	カーン風トリップの煮込み Caen-Style Tripe Stewed in Tomato Sauce	2,280
三浦青木農園 季節野菜のフリット Seasonal MIURA Aoki Farm Vegetable Fritters	1,580	テットドモワヌのグラチネ Gratinated Tête de Moine Cheese	2,680

# 肉料理

## Meat

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (150g) Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries	5,400
三浦青木農園季節の野菜と土佐はちきん地鶏のバロティーヌ ソースシュブレードム TOSA HACHIKIN Free Range Chicken Ballotine with MIURA Aoki Farm Vegetables and Sauce Supreme	3,180
神奈川県清川恵水ポークの低温ロースト 桃のソース ヴィニョロン Slow-Roasted Kiyokawa Megumi Pork with Peach Sauce, Vigneron Style	2,880
神奈川県清川恵水ポークコトレット ヴィエノワーズ KIYOKAWA MEGUMI Pork Cutlet, Viennese Style	2,980
国産牛ほほ肉のドーブ風煮込み Daube Style Braised Japanese Beef Cheek	4,100
カルボナード フラマンド 四万十麦酒牛すね肉の黒ビール煮込み Carbonade Flamande - SHIMANTO Barley-Fed Beef Shank Braised in Dark Beer	3,400
地鶏のロティ モリーユ茸のソースヴァンジョーヌ Roasted Free Range Chicken with Morel Mushrooms	3,480
鴨腿肉のコンフィ Slow Cooked Duck Leg Confit	3,700
仔羊のロースト ガスコニュ風 アンチョビソース Roasted Lamb Gascony Style with Anchovy Sauce	5,100
国産牛のステーキアッシュ Japanese Beef Steak Haché	4,400
見澤牧場見澤牛ロースのステーキ Grilled Misawa Beef Sirloin from MISAWA Farm	6,800



# パスタ&リゾット

## Pasta & Risotto

三崎佐島漁港ブイヤベースリゾット Bouillabaisse Risotto with Fish from MISAKI Sajima Port	2,050	フォワグラリゾット Foie Gras Risotto	3,180
湘南しらすと三浦産キャベツのペペロンチーノ Aglío e Olio with SHONAN Whitebait and MIURA Cabbage	1,800	三崎産マグロほほ肉のラグ カサレッチャ Casarecce with MISAKI Tuna Cheek Ragù	2,050

# 魚料理

## Seafood

三崎佐島漁港直送 鮮魚のブイヤベース Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	4,800
三崎佐島漁港より 本日の鮮魚のポワレ ソース ベル オ クレール Fresh Fish of the Day from Misaki Sajima Port, Pan-Seared, with Beurre au Clair Sauce	2,780
函館産カスベのムニエル 焦かしバター風味 HAKODATE Skate Meunière with Lightly Browned Butter	2,780
黒潮金目鯛とムール貝のムクラード KUROSHIO Alfonsino and Mussel Mouclade	2,980
三崎産真鯛と蛤のナージュ仕立て MISAKI Sea Bream and Clam in a Light Nage Broth	2,650
三崎佐島漁港鮮魚のスー ド ポワソン Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	3,800
ホウボウのヴァプール ハーブ薫るヴェルデュレット ソースマルセイユ風 Steamed Gurnard with Herb Scented Verdurette in Marseille Style Sauce	3,100
三崎産地魚とホタテ オマール海老のミルフィユ仕立て Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port	4,160
本日の三浦の鮮魚のグリル ソースアンティポワーズ Grilled Fresh Fish of the Day from Miura with Tomato & Herb Sauce	3,180
ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風 Grand Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAKI Fish	2,680

# デザート

## Dessert

“べにたま” 苺のパロヴァ マスカルポーネのジェラート イル フロタント "Benitama" Strawberry Pavlova with Mascarpone Gelato and Ile Flottante	1,480
ムース オウ ショコラ Chocolate Mousse	1,580
キャラメル プリン Caramel Pudding	1,380
クリーム ダンジュ 西島メロンのコンポートとスープ Crème d' Ange with Nishijima Melon Compote and Soup	1,880
湘南ゴールドとフロマージュブランのムース SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée	1,650
タルト タタンとバニラアイス Tart Tatin with Vanilla Ice Cream	1,550
ヴァローナ グアナラのガトーショコラ Valrhona Guanaja Chocolate Cake	1,450
“べにたま” と “あきひめ” のタルトフレーズ Strawberry Tart with "Benitama" and "Akihime" Strawberries	1,880

※表示価格は消費税、サービス料が含まれています。The prices listed include tax and Service Charge.

# ムニュ デクouverte Menu Découverte ¥5,500

## アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ  
Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber

## オードブル Hors d'oeuvr 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード  
MIURA Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade Les entrée chaud

三浦青木農園サラダ ニソワーズ  
MIURA Aoki Farm Niçoise Salad

神奈川県清川恵水ポークのパテドカンパーニュ  
Kanagawa "KIYOKAWA MEQUMI Pork" Pâté de Campagne

三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ (+500)  
Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare (+500)

## メイン Poisson ou viande 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

三崎産真鯛と蛤のナージュ仕立て  
MISAKI Sea Bream and Clam in a Light Nage Broth

函館産カスベのムニエル 焦かしバター風味  
HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence

ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風  
Grand-Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAKI Fish

神奈川県清川恵水ポーク コトレット ヴィエノワーズ  
KIYOKAWA MEQUMI Pork Cutlet, Viennese Style

三浦青木農園野菜と土佐はちきん地鶏のパロティヌ ソースシュプレーム  
TOSA HACHIKIN Free Range Chicken Ballotine with MIURAAoki Farm Vegetables and Sauce Supreme

国産牛のステーキアッシュ (+700)  
Japanese Beef Steak Haché (+700)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (+1,000)  
Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+1,000)

## デザート Dessert 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

湘南ゴールドとフロマージュブランのムース  
SHONAN GOLD Citrus and Fromage Blanc Mousse

“べにたま” 苺のパブロヴァ マスカルポーネのジェラート イル フロタント  
"Benitama" Strawberry Pavlova with Mascarpone Gelato and Île Flottante

キャラメルプリン  
Caramel Pudding

タルト タタンとバニラアイス (+300)  
Tart Tatin with Vanilla Ice Cream (+300)

“べにたま” と “あきひめ” のタルトフレーズ (+500)  
Strawberry Tart with "Benitama" and "Akihime" Strawberries (+500)



コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea

# ムニュ セゾン Menu Saison ¥7,000

## アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ  
Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber



## 冷前菜 Entrées froid 下記よりお選びください Please choose one from below

三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード  
MISAKI Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade Les entrée chaud

三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ  
Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare

三浦青木農園サラダ ニソワーズ  
MIURA Aoki Farm Niçoise Salad

神奈川県清川恵水ポークのパテドカンパーニュ  
Kanagawa "KIYOKAWA MEQUMI Pork" Pâté de Campagne

## 温前菜 Entrée chaud 下記よりお選びください Please choose one from below

フィセル ピカールド  
Ficelle Picarde

三崎産マグロほほ肉のソテー  
焦かしバターと赤ワインレデュクション ケッパー風味  
Sautéed MISAKI Tuna Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers

神奈川県清川恵水ポークのフロマージュドテートのパン粉焼き  
グリビッシュソース  
Breaded Fromage de Tête of "KIYOKAWA MEQUMI Pork" with Gribiche Sauce

## 魚料理 Poisson 下記よりお選びください Please choose one from below

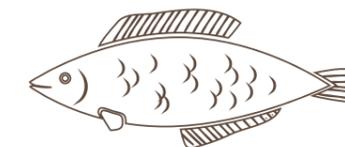
三崎産真鯛と蛤のナージュ仕立て  
MISAKI Sea Bream and Clam in a Light Nage Broth

函館産カスベのムニエル 焦かしバター風味  
HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence

黒潮金目鯛とムール貝のムクラード (+500)  
KURDSHO Alfonsino and Mussel Mouclade (+500)

三崎産鮮魚のスーポドボワソン (+900)  
Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port (+900)

三崎佐島漁港直送鮮魚のブイヤベース (+1,700)  
Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port (+1,700)



## 肉料理 viande 下記よりお選びください Please choose one from below

神奈川県清川恵水ポーク コトレット ヴィエノワーズ  
KIYOKAWA MEQUMI Pork Cutlet, Viennese Style

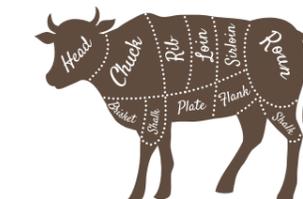
カルボナード フラマンド 四万十麦酒牛すね肉の黒ビール煮込み  
Carbonade Flamande - SHIMANTO Barley-Fed Beef Shank Braised in Dark Beer

三浦青木農園野菜と土佐はちきん地鶏のパロティヌ ソースシュプレーム  
TOSA HACHIKIN Free Range Chicken Ballotine with MIURAAoki Farm Vegetables and Sauce Supreme

鴨腿肉のコンフィ サルラ風 (+600)  
Sarlat Style Duck Leg Confit (+600)

国産牛のステーキアッシュ (+600)  
Japanese Beef Steak Haché (+600)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (+900)  
Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+900)



## デザート Dessert 下記よりお選びください Please choose one from below

湘南ゴールドとフロマージュブランのムース  
SHONAN GOLD Citrus and Fromage Blanc Mousse

“べにたま” 苺のパブロヴァ マスカルポーネのジェラート イル フロタント  
"Benitama" Strawberry Pavlova with Mascarpone Gelato and Île Flottante

キャラメルプリン  
Caramel Pudding

タルト タタンとバニラアイス  
Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

“べにたま” と “あきひめ” のタルトフレーズ (+500)  
Strawberry Tart with "Benitama" and "Akihime" Strawberries (+500)

コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea