

— à la carte —

24-2 RUE ABUZURI VILLE DE HAYAMA  
KANAGAWA JAPAN  
TÉL N°75-66-83



LA MARÉE

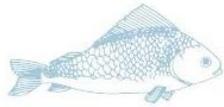
RESTAURANT

SINCE 1977

LUNCH  
11:30 - 14:30  
DINNER  
17:30 - 22:00

## Hors d'œuvres et Soupes 今月のオードブル、スープ、サラダ

1. Tartelette d'oursin frais ¥1,400  
絶品！生ウニの小さなパイケース焼き
2. Poisson Frit ¥800  
とりあえず小魚の丸ごとフライ レモン添え
3. Terrine de canard ¥1,200  
自家製田舎風鴨のテリーヌ 赤ワインに良く合います
4. Sazae Farci ¥800  
定番！サザエのガーリック焼き（1ヶ）
5. Salade poisson cru ¥1,800  
季節魚のお刺身風サラダ
6. Carpaccio de poisson. Sauce gingembre nouveau ¥2,000  
地魚のカルパッチョ 新生姜のさっぱりソース
7. Carpaccio de "Aburi Isaki" sauce provansal au Yuzu ¥2,500  
脂の乗ったイサキの炙りカルパッチョ 青ゆず風味のプロヴァンサル風ソース
8. Soupe de sojas verts froid à la cappuccino au gelée de consommé ¥800  
三浦枝豆の冷製スープ カプチーノ仕立て コンソメゼリーを添えて
9. Poulpe et légumes frits. Accompagne sauce légume d'été ¥1,600  
佐島産！柔らかタコと鎌倉野菜の軽いソテー 旬の夏野菜ソースで



## Les Poisson 今月の魚介料理

1. Poisson du jour beignet. Sauce aigre-doux et citron vert ¥2,300  
サクサクの衣を纏った地魚のベニエ すっきりライム風味と甘酸っぱいソースで
2. Daurade poêlé aux soja vert ¥2,400  
カリッと焼き上げた本日の魚のポワレ 風味豊かな三浦枝豆のソース
3. Bouillabaisse ¥4,500  
ラ・マーレ風ブイヤベース
4. Poisson du jour  
本日の鮮魚をお好みの調理法で！スタッフにお尋ねください。



## Les Viandes 今月のお肉料理

1. "Aburi" porc à la vapeur. Sauce gribiche au maïs ¥2,800  
清川村、恵水ポークの柔らか蒸し炙り とうもろこしのグリビッシュソース
2. Cocotte d'agneau (2人前) ¥2,600  
仔羊のココット蒸し ごろっと夏野菜と白いんげん豆のソース
3. Entrecôte de bœuf. Sauce poivre vert. 80g ~ ¥3,500 ~  
和牛ロースのグリエステーキ ピリッと青胡椒のソースで
4. Entrecôte de Hayama bœuf. Sauce poivre vert. 80g ~ ¥4,800 ~  
希少！葉山牛のグリエステーキ ピリッと青胡椒のソースで



表示価格に別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。