

Lunch Menu 11:30~14:30(L.O.)

平日ランチタイム (4 コース) Menu Hayama ¥6,000 / Menu La Marée ¥8,000 / Menu Masher ¥12,000 / Menu Déjeuner ¥4,000

土・日・祝日ランチタイム (2 コース) Menu Hayama ¥6,000 / Menu La Marée ¥8,000

8月9日～8月14日のお盆期間は土・日・祝日扱いとさせていただきます。

Menu Hayama ハヤマコース ¥6,000

Carpaccio de poisson. Sauce gingembre nouveau
新鮮 地魚のカルパッチョ、新生姜のさっぱりソース

Sauté de poulpe et légumes. Accompagne sauce légume d'été
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

Poisson du jour beignet à la citron vert. Sauce aigre-doux
サクサクな衣を纏ったライム風味の地魚ベニエ
甘酸っぱいソースで

“Aburi”porc à la vapeur.
Sauce gribiche au maïs
清川村 恵水ポーク
柔らか蒸し炙り
とうもろこしを入れた
グリビッシュソースと

Bœuf grillé +¥2,000
和牛ロースのグリエステーキ

Hayama bœuf grillé +¥3,500
希少！
葉山牛のグリエステーキ

Dessert & Café
デザート 3 種盛り合わせ、コーヒー

Menu La Marée ラ・マーレコース ¥8,000

Carpaccio de “Aburi Isaki” sauce provansal au Yuzu
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

St-jacque grillé au beurre de citron
殻付き帆立の爽やかレモンバター焼き
三浦半島の甘長唐辛子のパイを添えて

Soupe de sojas verts froid à la cappuccino au gelée de consommé
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

Friture de turbot et crevette. Sauce beurre noisette
とうもろこしを纏った地平目と海老のフリット
香る焦がしバターソース

Bœuf grillé
和牛ロースのグリエステーキ

Hayama bœuf +¥1,500
希少！葉山牛グリエステーキ

Dessert & Café
お好みのデザート、コーヒー

Menu Masher マシェールコース ¥12,000

Ormeau et Hokkigai aux Genovese. Accompagne cappelini.
新鮮な地アワビと北寄貝、ラ・マーレ畑のバジルを使った
香り豊かなジェノベーゼソース
キャビアをつめたカッペリーニを添えて

Congre et aubergine, foie gras poêlé. Sauce porto.
ふっくらと焼き上げた東京湾の穴子と長なすのポワレ
フランス産フォアグラと深みのあるポルト酒のソース

Bouillabaisse
鍋にぎゅっと旨味をつめた 絶品ラ・マーレ風ブイヤベース

Hayama bœuf grillé sauce poivre vert
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

Bouillabaisse risotte
ベのブイヤベース リゾット

Avant dessert
一口デザート

Dessert
お好みのデザート

Café
コーヒー

Menu Déjeuner ランチコース ¥4,000

Salade cesars au fumé de canard. Accompagne Mozzarella.
仏産 スモーク鴨のシーザーサラダ 水牛のモッツアレラ添え

Taretar de poisson à la gazpaccio de tomate et pastèque
白身魚のタルタル仕立て

真っ赤な三浦産トマトとスイカのガスパチョソース

Poisson du jour poêlé
aux soja vert
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

Bœuf grillé +¥2,000
和牛ロースのグリエステーキ

Hayama bœuf grillé +¥3,500
希少！
葉山牛のグリエステーキ

Dessert & Café
本日のデザート、コーヒー