

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 Macher ¥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

9月23日はシルバーウィーク期間の為、土・日・祝日ランチタイムのご案内となります。

Menu Hayama ハヤマコース ¥6,000

Poulpe et sardine. Sauce Santa Fe au accent sésame noir
 柔らか地蛸と香ばしい鰯のサンタフェソース
 黒胡麻のアクセント

Ravioli de crub et champignon de Paris. Sauce champignon porchini
 ズワイガニとマッシュルームのラビオリ仕立て
 ポルチーニ茸の薫りソース

Poisson de saison. Aux légumes et sauce romesco
 本日の地魚のポワレ 烏賊のファルシーとロメスコソース

Grillé de "Megumi Porc" Accompagne St-jacque et pomme 清川恵水ポークの柔らかグリエ 林檎と帆立貝の風味を添えて	Bœuf grillé +¥1,500 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

Légume et fruit de mer a la pescatore
 フェットチーネに見立てた野菜と魚介類の冷製ペスカトーレ風

St-jacque grillé au beurre de champignon
 殻付き帆立の香り豊かな茸バター焼き

Soupe de patate duoce à la cappuccino
 温かいスイートポテトのスープ カプチーノ仕立て

Vapeur de turbot. Harmonie de aubergine et oursin
 平目の低温ヴァプール 秋茄子と雲丹のハーモニー

Bœuf grillé 和牛ロースのグリエステーキ	Hayama bœuf +¥2,000 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 Macher マシエールコース ¥12,000

Ensemble thon et oursin, sudachi
 三崎マグロと雲丹のハーモニー
 酢橘の風味と野菜の食感とともに

Flan de foie gras
 Accompagne toast de congre et comport de fruit
 フォアグラのフラン

東京湾で採れた穴子のトーストと季節の果実 コンポート添え

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
 べのブイヤベース 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

Poulet et haricot en salade.
 Sauce moutard et miel
 たっぷり野菜と大山鶏のパロティース
 ハニーマスタードソースで

"SANMA" au beurre d'ail
 秋の味覚! 秋刀魚のガーリックバター焼き

Poisson du jour poêlé カリッと焼き上げた 本日の魚のポワレ 甘酸っぱいバルサミソース	Bœuf grillé +¥2,000 和牛ロースのグリエステーキ Hayama bœuf grillé +¥4,000 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