

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 (3 コース) Menu Hayama ¥6,000 / Menu La Marée ¥8,000 / Menu Déjeuner ¥4,000

Menu Hayama ハヤマコース ¥6,000

Harmonie de poisson cru et poivre vert
本日おすすめの白身魚と青胡椒のハーモニー

Galantine de poireau sauce roquette
ポワロー葱のガランティース、ルッコラのソース

Émincé de sériole brûlé sauce à la génoise et vin blanc
炙り鱈のエマンセ セリのジェノベーゼと
さっぱり柚子風味の白ワインソース

Confit de porc aux framboises
柔らかポークコンフィ
甘酸っぱいラズベリーソース
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

Ensemble de coquillage et velontine chou-fleur , consomme
旬の貝類とカリフラワーのまろやかゾルデー

Légumes frite au parfum de fumé
スモークの香りを纏わせた三浦野菜のフリット

Soupe de étrille
柔らかなズワイガニを浮かべた 香るクリアな渡り蟹のスープ

Cannelloni de cabillaud et laitance au deux sauce
鱈と白子のカネロニ仕立て ローストビーツとバター

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
みかんのコンポート、コーヒー

Menu Macher マシェールコース ¥12,000

Tartare de thon accompagne toast melba à la truffe
三崎マグロの中トロ タルタル仕立て
トリュフ風味のメルバトースト添え

Flan de “Miura”radis blanc et foie gras poêlé à la consomme
三浦大根のフランとフォアグラのポワレ、コンソメ仕立て

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
希少！葉山牛のグリエステーキ

Bouillabaisse risotte
♫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

Carpaccio de poisson. Salade de saison aux fraises
本日の地魚カルパッチョ 彩り三浦・鎌倉野菜のサラダ仕立て
甘酸っぱい苺の香りを添えて

Croquettes de st-jacque et colocases au oursin
殻付き帆立貝と里芋のクロケット仕立て ウニの風味とともに

Filet de poisson poêlé à la soupe
de chou chinois
相模湾で獲れた
白身魚のポワレ
温かな白菜のスープ仕立て

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