

— course —

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

**Menu Hayama** ハヤマコース ¥6,000



Carpaccio de poisson aux légumes

本日のオススメ地魚カルパッチョ 鎌倉・三浦野菜のハーモニー

Frit de Tsubugai et algue

ツブ貝と三浦半島産海藻のフリット

Galantine de poireau sauce roquette

鎌倉ポワロー葱のガランティーマ ラ・マーレファームのルッコラソース

Fondue LA MAREE aux Poisson et légumes

魚介と季節野菜のラ・マーレ風鍋

メに旨味たっぷりの出汁をパスタで



Dessert

デザート3種盛り合わせ

Café

コーヒー

**Menu La marée** ラ・マーレコース ¥8,000



Carpaccio de sériole brûlé sauce gribiche

旬のブリの燻製 炙りカルパッチョ仕立て ハーブ香るグリビッシュソースで

Sazae farci

サザエのガーリックバター焼き

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

Filet de Sawara pûelé Accent de étasite du Japon et Nanohana

鱈のポワレ フキノトウのアクセント 鎌倉菜の花添え



Bœuf grillé

和牛ロースのグリエステーキ

or

Hayama bœuf +¥2,000

希少！葉山牛グリエステーキ

Dessert

みかんのコンポート ライムのムースグラス添え

Café

コーヒー

**Menu Macher** マシェールコース ¥12,000



Tartare de thon accompagne Nube de Balsamique

三崎マグロの中トロ タルタル仕立て バルサミコ酢のヌーベ

En crûte de Foie gras sauce mader

フォアグラのパイ包み焼き マデラ酒のソース

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

希少！葉山牛のグリエステーキ



Dessert

嘉山農園いちごのミルフィーユ

Café

コーヒー

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。