

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

Carpaccio de SAWARA sauce rôti de oignon et moutard
 鱈のカルパッチョ ローストした玉葱とマスタードのソース

Friture de KAMASU et pomme de terre aux pois chiches
 甘さに驚く新じゃがいもとカマスのフリット

Filet de Daurade Grillé à la pousses de bambou
 ふっくらパリパリ真鯛をシェフ自慢の筍のソースで

Roti de Porc à la chou sauce bercy 清川恵水ポーク 春キャベツ仕立て	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

Carpaccio de KINME brûlé au parfume de Syungiku et féve
 脂の乗った金目鯛の炙りカルパッチョ 春の香りを添えて

Entier clam grillé
 燻製の香りを纏った蛤のバター焼き

Asperge blanc et crevette à la Nage
 シャキシヤキしたホワイトアスパラと天使海老のスープ仕立て

Vapeur de turbot sauce americane et asperge vert
 平目のふわふわ蒸し焼きを海老とアスパラのソースで

Canard Roti sauce mader 鴨のロティ 相性抜群のマデラソース	Hayama bœuf +¥2,000 希少! 葉山牛グリエステーキ
---	---------------------------------------

Dessert & Café
 お好みのデザートをお好きなだけ

Menu Macher マシェールコース ¥12,000

Carpaccio de Poisson du jour
 本日の鮮魚のカルパッチョ

Suggestion du jour
 シェフおすすめの一品

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
 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

Salade de Fruit de Mer à la tapnade et champignon
 旬の地蛸と白身魚のサラダ マッシュルームの風味を添えて

Caprese chaude sauce aigre doux et genove
 カリッとした食感のラ・マーレ風カプレーゼ

Filet de Saumon pôelé aux ailoli et vinaigrette de herbs ふっくら焼いたサーモンを 2 種のソースで	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