24-2 RUE ABUZURI VILLE DE HAYAMA KANAGAWA JAPAN TÉL N°75-66-83



LUNCH 11:30 - 14:30 DINNER 17:30 - 22:00



Menu Hayama ハヤマコース ¥6,000

SINCE 1977

Ensemble de poisson et poulpe sauce à la Gazpaccio de tomate 地魚と地蛸のサラダ ガスパチョ風のトマトソース

Confit de sardine anchois et ail à la herbs 低温の油でじっくり火を入れた鰯のコンフィ ハーブ風味のアンチョビガーリックで



Friture de poisson à la mais au beurre de herbs とうもろこしを纏った白身魚のフリット 香草バターソース

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

Terrine de "Kamakura" Légumes Accompagne de congre 鎌倉野菜のテリーヌ 東京湾の穴子添え

Marinée de "Megumi" Porc ラ・マーレファームのハーブで

マリネした足柄産 清川恵水ポーク

Frits de sazae citron vert et menth

Carpaccio de poisson et salade de tomate au peche 地魚のカルパッチョとトマトのサラダ 旬の桃を添えて

Soupe de Poisson du jour et crevette , jus 本日の白身魚と天使海老 スープ仕立て

Canard Rôti sauce mader 鴨のロティ 相性抜群のマデラソース Bœuf grillé

和牛ロースのグリエステーキ

Hayama bœuf grillé +¥2,000 or 希少!葉山牛のグリエステーキ

Dessert お好みのデザートをお好きなだけ

コーヒー

表示価格に別途消費税・サービス料 (10%) を加算させて頂きます。



※8月はこちらのコースはお休みいたします。 代わりに LA MARÉE 40th Anniversary MENU を お勧めしております。是非ご利用くださいませ。

Menu Macher

マシェールコース 412,000

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 〆のブイヤベース リゾット

> Avant dessert 一口デザート

Dessert お好みのデザートをお好きなだけ

> Café コーヒー

平日 ランチタイム&ディナータイム / 週末 ディナータイムのみ 表示価格に別途消費税・サービス料 (10%) を加算させて頂きます。