Menu Soir

ソワール コース

Hors-d'œuvre 新玉葱 エスカベッシュ 地魚 リコッタチーズ

Hors-d'œuvre 小ハマグリ トリッパ 春キャベツ 春菊ジェノベーゼ

> Poisson 本日の鮮魚

Viandes 鴨肉 ソースエピス

> Dessert デザート

¥7,700-

Menu Bouillabaisse

ブイヤベース コース

Hors - d'œuvre 太刀魚 鴨もも肉コンフィ ヴィシソワーズ

Hors-d'œuvre 三浦産ビーツ 湘南ひじき 蛍烏賊

Hors-d'œuvre 湘南しらす 新玉葱ベニエ フルーツトマト 春菊ジェノベーゼ

> Bouillabaisse オマール海老

> > Risotto リゾット

> > Dessert デザート

¥11,000-

Menu La marée

ラ・マーレ コース

Hors-d'œuvre 太刀魚 鴨もも肉コンフィ ヴィシソワーズ

Hors-d'œuvre 三浦産ビーツ 湘南ひじき 蛍烏賊

Hors-d'œuvre 佐賀県産ホワイトアスパラガス アンクルート

> Poisson 本日の鮮魚

> Petit Bouillabaisse +¥2,750 -

Viandes 特選牛 炭火焼き

> Dessert デザート

¥11,000-