



LA MARÉE 40th Anniversary MENU

¥10,000

Hors-d'œuvre varies

- ・鮑の柔らか蒸し 肝のソース
- ・相模湾の鮮魚のカルパッチョ レモンとオリーブで
 - ・地蛸と嘉山農園トマトのサラダ仕立て
- ・“森と畑”の有機南瓜を使った冷製スープ
 - ・本日の地野菜の一品

Entrée chaudes

旬のサザエのパイ包み焼き、燻製の香り

Poisson du jour

本日のおすすめ地魚 シェフスタイル

Viande

神奈川県産ポークを無花果の葉で包んだ塩釜焼き

Sorbet

ラ・マーレファームのミントシャーベット

Piat de serrage

♫の一品

葉山牛を使用した絶品ガーリックライス

Dessert,Café

デザート、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