

Menu Déjeuner

LA MARÉE

Amuse

お出迎えの一品

Snow Crab Chinese Cabbage Mill-Feuille

ズワイ蟹と直火焼き,
シャキシャキ白菜のミルフィーユ仕立て

Cath of the Day

獲れたて地魚を本日の仕立てで

Rosted Guinea Fowl

ホロホロ鳥のロースト,
トリュフ香るリゾットを添えて

“Kayama” Farm Strawberries Snow Dome

嘉山農園苺のスノードーム

Café or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 5,000

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

メインディッシュは+2,000円で
葉山牛のグリエステーキに
変更できます。

Noël Déjeuner

LA MARÉE

Amuse

お出迎えの一品

Roasted Turnip,

Sea Urchin, Guanciale

グアンチャーレで覆ったあやめ雪蕪と生雲丹

“Challan” Duck Brest Salad,

Gorgonzola Cheese Mousse

シャラン鴨のロースト,ゴルゴンゾーラチーズムース

Bouillabaisse

ブイヤベース,茶巾包み

Roasted Angus Filet,

Truffe Sauce

アンガス牛フィレ肉のポワレ,
イタリア産白トリュフソース

“Kayama” Farm

Strawberries Medly

嘉山農園苺を使った特製デザートメドレー

Café or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 8,000

メインディッシュは+1,000円で
葉山牛のグリエステーキに
変更できます。

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

Menu Noël

LA MARÉE

Amuse

お出迎えの一品

Seasonal Fish Carpaccio Lobster & Taro Terrine

鮮魚のカルッパチョと
オマール海老と海老芋のテリーヌ

Foie Gras“Miura Daikon”

フォアグラ三浦大根

Sole En Qroute

平目のアンクルート

Flash Seared “Hayama” Beef Truffle Sauce

葉山牛ロース肉の焼きしゃぶ
イタリア産白トリュフソース

Cod Roe Risotto

白子のリゾット

Jersey Milk Blanc Manger

“Kayama” Farm Strawberries Granite

ジャージー牛乳のブランマンジェ
嘉山農園苺のグラニテ添え

Café or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 13,000

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