

DOWNSTAIRS

WEEKDAY LUNCH

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



11:30 - 14:30
CLOSED ON MONDAY

表示価格に別途消費税 10%を加算させて戴きます。

START

“TABEKURABE” Raw oysters 〈まずはこれ！4種の生牡蠣の食べ比べ 数が多いほどお得です！〉	4pcs 1,600	8pcs 3,100	12pcs 4,500
“KARAKUWA” Raw oyster 〈宮城県唐桑産 島山さんこだわりの2年 生牡蠣〉	1pc 440	“MUROTSU” Raw oyster 〈兵庫県室津産 産地直送1年 生牡蠣〉	1pc 380
“HIROSHIMA” Claire raw oyster 〈日本でここだけ！広島産 塩田熟成生牡蠣〉	1pc 420	“HIROSHIMA” Stripe Claire raw oyster 〈広島牡蠣の原生種 塩田熟成縞牡蠣〉	1pc 400
Simple grilled oyster 〈名物 殻牡蠣の浜焼き エシャロットヴィネガー風味〉	1pc 470	Grilled oyster seaweed lemon butter 〈濃厚！殻牡蠣の海藻レモンバター焼き〉	1pc 600
Oyster gratin “SAIKYOYAKI” style 〈殻牡蠣の西京焼き風グラタン〉	1pc 650	Deep fried breaded oysters 〈ラ・マーレ風 香草パン粉の大粒牡蠣フライ〉	1,200
Deep fried small fish 〈ラ・マーレ定番 本日の小魚のフライ〉	600	French fries w/Ranch dressing 〈フレンチフライ ランチドレッシング〉	500
Garlic bread 〈ガーリックトースト〉	500	Simple grilled angel shrimps 〈天使エビのシンプルグリル〉	900
Pate de campagne 〈イバリコ豚と白レバー、砂肝のパテドカンパーニュ〉	1,100	“SASHIMI” Salad 〈名物!お刺身サラダ 本日のお魚2種〉	1,500

SEAFOOD SPECIAL

RECOMMENDATION お昼のおすすめ

Bouillabaisse Lunch 〈フェア限定！牡蠣ブイヤベース〉

3,800

▷ “SASHIMI” & Seaweed salad / Garlic bread / Dessert / Coffee or Tea or Juice / Soup+400

本日の刺身と海藻サラダ / ガーリックトースト / 本日のデザート / コーヒー・紅茶・ジュース / 本日のスープ+400

SPECIAL COMBO

▷ 下記よりメインをお選びください。

○Sandwich

本日のサンドイッチ

○Pasta

本日のパスタ

○“HAYASHI” w/Rice

ラ・マーレ特製ハヤシライス

○Surf & Turf +500

旬のお魚とお肉料理

○New York Steak +1,500

国産牛サーロインステーキ
3種のペッパーソース

Romaine Salad ロメイン サラダ

Bread バケット

Choice of Main メイン 〈1品〉

Dessert 本日のデザート

Coffee or Tea or Juice コーヒー・紅茶・ジュース

2,000

Soup 本日のスープ+400

DESSERT

Gateau chocolate

〈ガトー ショコラ〉

600

Cheese cake of the day

〈本日のチーズ ケーキ ※詳細はスタッフまで〉

600

“NARUTOKINTOKI” & Caramel cake

〈鳴門金時とキャラメルショートケーキ〉

600

Custard pudding

〈カスタード プリン〉

600

Affogato

〈アフォガート〉

600

Ice cream & Sherbet

〈アイスクリームまたはシャーベット 係にお尋ねください〉

400

Homemade candy pecan nuts

〈自家製キャンディピーカンナッツ〉

400

【新型コロナウイルス感染拡大防止につきまして】

個別会計をご遠慮いただいております。

お席のご移動をご遠慮いただいております。

お席は120分制をとらせていただいております。

お客様には大変ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご理解・ご協力の程宜しくお願い致します。