Course
THE MUSHROOM FAIR
LA MARÉE
RESTAURANT

Menu Full Champignon きのこフルコース ¥5,500

Shiitake Mushroom, Local Fish Crude, Pear, Greek Yogult
［椎茸］熟成地魚 ラ・フランス ギリシャヨーグルト

Mushroom Soup
［マッシュルーム］ポタージュ

Catch of the Day
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Portabello Mushroom, Duck Breast
［ポータベロ/ 松なめこ］マグレ鴨ハンバーグ

Special Dessert スペシャルデザート

Coffee コーヒー または 紅茶

Special Beef
+¥2,200
特選牛グリエステーキに
変更できます

Champignon “Prefix Menu” きのこプレフィックス ¥8,800

Shiitake Mushroom, Local Fish Crude, Pear, Greek Yogult
［椎茸］熟成地魚 ラ・フランス ギリシャヨーグルト

Prefix Menu
お好きな料理を2品お選びください

Whelk, Marinated Mushroom
［白キクラゲ］
アワビつぶ貝ときのこのギリシャ風マリネ

Mushroom Soup Soft Cod Roe Flan
［マッシュルーム］
マッシュルームポタージュ 白子のフラン

Chanterelle Mushroom Conger Eel Sausage
［ジロール茸］
ジロール茸と穴子のソーセージ

Enchilada, Fermented Mushroom Sauce
［舞茸］
エンチラーダ 発酵きのこソース

Jumbo Mushroom Staffed “SAZAE”
［ジャンボマッシュルーム］
葉山産サザエを詰めたガーリックバター焼き

Portobello Mushroom, Duck Breast, Foir Gras
［ポータベロ/ 松なめこ］
フォアグラポワレ マグレ鴨ハンバーグ

Catch of the Day
［松茸］粕漬け地魚 松茸とすっぽんの揚げリゾット コンソメ

Slow Roasted Angus Beef File Porcini Sauce
［ポルチーニ］アンガス牛フィレ肉の低温ロースト ポルチーニソース

Special Beef
+¥1,100
特選牛グリエステーキに
変更できます

Special Dessert スペシャルデザート

Coffee コーヒー または 紅茶

表示価格に別途サービス料（10%）を加算させていただきます。
内容は一例であり、その時期に提供出来る一番良い食材を使用する為、急遽内容を変更する場合もございます。
予約時に掲載されているメニュー内容をご希望の場合は、その旨ご連絡下さいませ。