

## DOWNSTAIRS

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



LA MARÉE  
RESTAURANT

## START

Homemade rum raisins butter w/bread 〈自家製ラムレーズンバター バケット付き〉	700	Garlic bread 〈ガーリックトースト〉	600
French fries w/ranch dressing 〈フレンチフライ ランチドレッシング〉	600	Grilled mixed sausage & Local vegetables 〈オリジナルソーセージ2種と地野菜のグリル〉	1,400
Saganaki 〈サガナキ ギリシャ名物グリルチーズ〉	1,000	Pate de campagne 〈イベリコ豚と白レバー、砂肝のパテドカンパーニュ〉	1,400
Fresh local "SASHIMI" 〈地物魚介のカルパッチョ ※黒板またはスタッフまで〉	m.p	Deep fried small fish 〈本日の小魚フリット ※黒板またはスタッフまで〉	m.p
		Cheese plate 〈チーズとドライフルーツの盛り合わせ〉	1,600

## SALAD / SOUP

Soup of the day 〈本日のスープ ※黒板またはスタッフまで〉	600
Mixed green salad 〈ミックスグリーンサラダ〉	700
Grilled romaine & "SHIRASU" salad 〈釜揚げしらすとグリルロメインのサラダ〉	900
Seaweed salad 〈じゃこと海藻の和風サラダ〉	900
Burrata cheese, Seasonal fruits, Prosciutto 〈ブルータチーズと生ハム、旬のフルーツのサラダ〉	1,900

## PASTA / ENTRÉE

Spaghetti alla pescatora w/angel shrimp 〈天使海老のペスカトーレスパゲッティ〉	1,900	Today's pasta or Burrito 〈本日のパスタ、ブリトー ※スタッフにお尋ねください〉	m.p
"HAYASHI" w/rice 〈ラ・マーレ特製 ハヤシライス〉	1,800	Sirloin steak w/french fries (150g~) 〈国産牛サーロインステーキ フレンチフライ〉	3,400~

## DESSERT

Gateau chocolate 〈ガトー ショコラ〉	700	Basque style cheese cake 〈バスク チーズ ケーキ〉	800
Custard pudding 〈カスタード プリン〉	700	Gateau Marjolaine 〈ガトー マルジョレーヌ〉	800
Affogato 〈アフォガート〉	700	Ice cream or Sherbet 〈本日の手作りアイスクリームまたはシャーベット〉	500
Homemade Candy Pecan Nuts 〈自家製 キャンディ ピーカン ナッツ〉	500	Sweets of the day 〈日替わりデザート ※スタッフにお尋ねください〉	m.p

お席のご移動はご遠慮いただいております。

混雑時は2時間を目安にお声掛けをさせていただく場合がございます。

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。

All price include tax and service  
全てのメニューは税込金額になっております