

ランチタイム限定

Menu Dejeuner ランチコース ¥4,000

"SANMA" Aburi w/Tapenade Sauce
旬の秋刀魚の炙り バトー仕立て ほろ辛いタップナードソース

"HAYAMA" Sazae & Winter Melon Soup
地栄螺と三浦の冬瓜 すり流し風

Today's Fish Galette
鮮魚のガレット仕立て
かぼす香るケッカソース

or

Grilled Greek Pork
国産ブランド豚のグリエ
やさっぱりギリシャ風でわらか牛舌のグリコ

Grille de "Hayama Beef"
+ ¥2,800で葉山牛のグリエステーキに
変更できます

Dessert
本日のデザート

Coffee
コーヒー

ランチ・ディナー

Menu Hayama ハヤマコース ¥6,000

Appetizer Platter
オードブル バリエ3種

Conger Eel Balsamic Escabeche
アツアツ！揚げたて穴子のバルサミコ南蛮漬

Roasted Today's Fish w/Mix Mushroom Parmesan Cheese Bread Crumbs
カリカリ チーズパン粉を纏った鮮魚のオープン焼き

Marinated Barbari Duck Breast
フランス ブルターニュ産
オリエンタルなスパめか漬けにした 鴨胸肉のローストイースの香るソースで

Dessert
お好みのデザート3種盛り

Coffee
コーヒー

Grille de "Hayama Beef"
+ ¥2,000で葉山牛のグリエステーキに
変更できます

ディナータイム/ランチタイムはご予約のみ

Menu La Maree ラ・マーレ コース ¥8,000

Chef's Select Appetizer Medley
シェフのおすすめオードブル

Main Dish
《メインをどちらかお選びください》

Today's Fish
シェフのおすすめ！ 本日の魚料理

Bouillabaisse
ラ・マーレ名物！ブイヤベース
&
そのリゾット

Grilled Dry Aging Beef
30日間 熟成 国産牛ランプ
ドライエイジングビーフの炭火焼き

or

Grille de "Hayama Beef"
+ ¥1,500で葉山牛のグリエステーキに
変更できます

Prefix Dessert
お好みのデザート
※スタッフとお腹にご相談ください

Coffee
コーヒー

Menu Chef's Special シェフのスペシャルコース ¥12,000

シェフによるご予約限定のスペシャルメニュー
ご予約は3日前までの受付となっております。
コース内容はお電話にてお問い合わせくださいませ。