

ランチタイム限定

Menu Dejeuner ランチコース ¥4,000

Smoked Salmon 68°C Egg Caesar Salad
自家製スモークサーモンと68°Cの卵 シーザーサラダ仕立て

"MEHIKARI" Escabeche w/Oriental Balsamic Sauce
フワサク! 深海の恵み"メヒカリ"のエスカベッシュ

Today's Fish Galette
獲れたての地魚を
本日の仕立てで

OR

Chicken Galantine Staffed
Mushroom Suforumato
色々茸を詰めた若鶏のガランティース

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
俺のオードブル 3種のバリエーション

Braised "MATSUZAKA" Porc Belly
松坂豚のシェリーヴィネガー煮込み
三浦産 バターナッツピューレ

Today's Fish
シェフ自慢の地魚料理を召し上がれ

Marinated Barbari Duck Breast
フランス ブルターニュ産 ぬか漬けにした 鴨むね肉のロースト

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
その日のおすすめをメドレーで

Main Dish
《メインをどちらかお選びください》

"YUBA" Wrapped Today's Fish
本日の鮮魚の湯葉巻き
茸のナージュ仕立て

Bouillabaisse
ラ・マーレ名物! ブイヤベース
&
そのリゾット

OR

Grilled Dry Aging Beef
30日間 熟成 国産牛ランプ肉のグリエ
3種のペッパーソース

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。