

ランチタイム限定

Menu Dejeuner ランチコース ¥4,000

Smoked Local Fish Carpaccio
かるい燻製をかけた地魚とホタテ貝 シトラスのサラダ仕立て

Creamy Polenta w/ Sea Urchin Bamboo Shoot
3種のチーズを練り込んだポレンタに生雲丹と筍をからめて

"MISAKI" Tuna Steak
w/Three Peppercom Sauce
三崎鮪のハラミステーキ
ペッパーソース

OR

Rosted Chicken
ShellyVinegar Sauce
フランス産鶏のロースト
さっぱりシェリービネガー

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

Marinated Firefly Squid & Clam
蛍烏賊と蛤 菜の花のマリネ

Veau Ragout Ravioli w/Lobster
仔牛の煮込み ラヴィオリ仕立て オマール海老添え

Today's Fish
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Grilled Bland Pork s/Espresso Port Wine Sauce
選 ブランド豚のグリエ 香り高さエスプレッソポルトワインソース

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
シェフおすすめ料理を

Main Dish
《メインをどちらかお選びください》

Today's Fish
シェフ大友
自慢の地魚料理

Bouillabaisse
ラ・マーレ名物！ブイヤベース
&
そのリゾット

OR

"WAGYU BEEF" Filet w/Bordier
黒毛和牛フィレ肉のポワレ
リッチなボルディエ海藻バターとアリゴをからめて

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。