

ランチタイム限定

Menu Dejeuner ランチコース ¥4,000

“ABURI” Sardine w/ Seaweed & Wasabi
鰯の炙り 海藻、山葵ととんぶりのアクセント

Fried Eggplant w/ Snow Crab
ズワイ蟹を添えた茄子のタピオカ粉揚げ ギリシャ風

"MISAKI" Tuna Pepper Steak
三崎鮪のハラミ ペッパーステーキ

OR

Roasted Guinea Fowl
Black Sesame Sauce
フランス産ほろほろ鶏の低温ロースト
黒胡麻ソース

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

White Peach Bocconcino Caprese
白桃 ボッコンチーノのカプレーゼ

Sea Urchin Guanciaie Zucchini Coca
旬の三浦野菜ズッキーニに生雲丹とグアンチャーレをのせたココ

Catch of the Day
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Grilled “MATSUZAKA” Pork Puttanesca Sauce
松阪豚ロースト肉のグリエ ごろごろプッタネスカソース

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

ランチ・ディナー

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

Angus Beef Filet w/ Foie Gras Croquett
アンガス牛フィレ肉
トリュフのようなフォアグラのコロッケ

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

シェフの完全おすすめのコース料理

季節の野菜や魚介を使った料理をお楽しみ下さいませ。