

## ランチタイム限定

### Menu Dejeuner

ランチコース

¥4,000

“ABURI” Sardine Winter Melon Sauce  
鰯の炙り 冬瓜とエキストラバージンオリーブオイルのすり流し

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

Barbarie Ducle Leg Confit  
Plum Miso Mustard  
バルバリー鴨 もも肉のじっくりコンフィ  
南高梅味噌マスタード

Dessert  
本日のデザート

Coffee  
コーヒー

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

## ランチ・ディナー

### Menu Hayama

ハヤマコース

¥6,000

White Peach & Prosciutto  
白桃と生ハムのヨーグルトサラダ パッションフルーツで

Conger Eels Escabeche  
揚げたて穴子のバルサミコ南蛮漬け

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  
本日のシェフおすすめ料理をメドレーで

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&リゾット

or

Angus Beef Filet Truffle Sauce  
アンガス牛フィレ肉のグリエ ペリグーソース

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。