

LUNCH

24-2 Rue Abuzuri Ville De Hayama  
Kanagawa Japan  
Tél N° 77-66-83

Corkage  
Bottle - 2,000



LA MARÉE  
RESTAURANT

UPSTAIRS

LUNCH  
11:30 TO 14:30  
DINNER  
17:30 TO 22:00

Service Compris  
Ten Percent

Menu Déjeuner

ランチ コース  
¥4,000

Tasmania Salmon Mi cuit, Fireflysquid "Sakura" Cream  
タスマニアサーモンミキュイ ホタルイカ 桜エペス添え

Clam & Sweet Bread Pot Pie  
地蛤とリードヴォー春キャベツ ポットパイ

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

or

Slow Roasted "Seseragi" Porc  
Nuts Crumble  
上州せせらぎ豚の低温ロースト  
山椒エーグルドゥース

or

+ ¥2,000 Grilled "Hayama" Beef  
葉山牛のグリエステーキ

Dessert  
デザート

Menu Hayama

ハマコース  
¥6,000

Shrimp Ricotta Cheese Ravioli Green Peas  
芝海老と自家製リコッタチーズのラビオリ  
プティポワフランセーズ

Catch of the Day  
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Deep Fried Veal Chops  
English Masterd Balsamic Sauce  
骨付き仔牛の竜田揚げ  
イングリッシュマスタードバルサミソース

or

+ ¥1,500 Grilled "Hayama" Beef  
葉山牛のグリエステーキ

Dessert  
お好みのデザート3種盛り

Menu La Marée

ラ・マーレ コース  
¥8,000

Chef's Select Appetizer Medley  
シェフのおすすめ料理を

« Main Dish »  
メイン料理をお選びください

Today's Fish  
シェフ大友 自慢の地魚料理

+

Venison Wrapped Bacon  
Blueberry Sauce  
ベーコンで巻いた蝦夷鹿のロースト  
ソースポワヴラード

or

+ ¥1,000 Grilled "Hayama" Beef  
葉山牛のグリエステーキ

Bouillabaisse  
ラ・マーレ名物!  
オマール海老のブイヤベース  
&リゾット

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

※表示価格に別途、消費税・サービス料(10%)加算させていただきます。

LUNCH

24-2 Rue Abuzuri Ville De Hayama  
Kanagawa Japan  
Tél N° 77-66-83

Corkage  
Bottle - 2,000



LA MARÉE  
RESTAURANT

UPSTAIRS

LUNCH  
11:30 TO 14:30  
DINNER  
17:30 TO 22:00

Service Compris  
Ten Percent

Menu Déjeuner

ランチ コース  
¥4,000

Tasmania Salmon Mi cuit, Fireflysquid "Sakura" Cream  
タスマニアサーモンミキュイ ホタルイカ 桜エペス添え

Clam & Sweet Bread Pot Pie  
地蛤とリードヴォー春キャベツ ポットパイ

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

or

Slow Roasted "Seseragi" Porc  
Nuts Crumble  
上州せせらぎ豚の低温ロースト  
山椒エーグルドゥース

or

+ ¥2,000 Grilled "Hayama" Beef  
葉山牛のグリエステーキ

Dessert  
デザート

Menu Hayama

ハマコース  
¥6,000

Shrimp Ricotta Cheese Ravioli Green Peas  
芝海老と自家製リコッタチーズのラビオリ  
プティポワフランセーズ

Catch of the Day  
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Deep Fried Veal Chops  
English Masterd Balsamic Sauce  
骨付き仔牛の竜田揚げ  
イングリッシュマスタードバルサミソース

or

+ ¥1,500 Grilled "Hayama" Beef  
葉山牛のグリエステーキ

Dessert  
お好みのデザート3種盛り

Menu La Marée

ラ・マーレコース  
¥8,000

Chef's Select Appetizer Medley  
シェフのおすすめ料理を

« Main Dish »  
メイン料理をお選びください

Today's Fish  
シェフ大友 自慢の地魚料理

+

Venison Wrapped Bacon  
Blueberry Sauce  
ベーコンで巻いた蝦夷鹿のロースト  
ソースポワヴラード

or

+ ¥1,000 Grilled "Hayama" Beef  
葉山牛のグリエステーキ

Bouillabaisse  
ラ・マーレ名物!  
オマール海老のブイヤベース  
&リゾット

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

※表示価格に別途、消費税・サービス料(10%)加算させていただきます。