

## ランチタイム限定

### *Menu Dejeuner* ランチコース ¥4,000

Bamboo Shoot Scallops Prosciutto Mille Crepe  
国産筍とホタテ 生ハムのミルクレープ

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

“MISAKI” Tuna Pepper 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

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

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

Tasmania Salmon Mi cuit Red bellppers Mouse  
タスマニアサーモンミキュイ パプリカムース たまたま金柑

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

Catch of the Day  
獲れたて地魚を本日の仕立てで

Deep Fried Veal Chops English Mastard Balsamic Sauce  
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

Dessert  
お好みのデザート3種盛り

Coffee  
コーヒー

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

## 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

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

Grille de "Hayama Beef"  
+ ¥1,000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。