

ランチタイム限定

Menu Dejeuner ランチコース ¥4,400

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 ¥6,600

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 ¥8,800

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 ¥13,200

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。