

## Menu Déjeuner

ランチ コース

Hors-d'œuvre

地魚

菜の花 ふきのとう メロゴールド

Hors-d'œuvre

伊勢海老 下仁田葱 クネル

Poisson

本日の鮮魚

Viandes

国産ブランドポーク  
フィレ

▷ Special Beef  
+¥1,650-

Desert

デザート

¥6,600-

## Menu Bouillabaisse

ブイヤベース コース

Hors-d'œuvre

寒鯖 葉山はぼのり

菜の花 ふきのとう メロゴールド  
ゴルゴンゾーラ

Hors-d'œuvre

アオリイカ 松阪豚 芽キャベツ

Hors-d'œuvre

白子 ヴォロヴァン

Bouillabaisse

オマール海老

Risotto

リゾット

Desert

デザート

¥11,000-

## Menu La marée

ラ・マーレ コース

Hors-d'œuvre

寒鯖 葉山はぼのり

菜の花 ふきのとう メロゴールド  
ゴルゴンゾーラ

Hors-d'œuvre

アオリイカ 松阪豚 芽キャベツ

Hors-d'œuvre

帆立貝 アンディーブ アンクルート  
ソースペリグー

Poisson

本日の鮮魚

▷ Petit Bouillabaisse  
+¥2,750-

Viandes

特選牛 炭火焼き

Desert

デザート

¥11,000-

表示価格は全て税込価格です。別途、サービス料(10%)を加算させていただきます  
内容は一例であり、その時期に提供出来る一番良い食材を使用する為、急遽内容を変更する場合も ございます