

Course

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

Corkage
Bottle - 5,500



LA MARÉE

RESTAURANT

SINCE 1977

UPSTAIRS

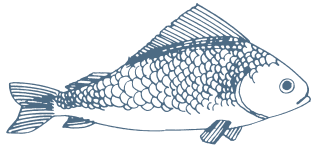
Lunch
11:30 to 14:00
Dinner
17:30 to 21:00

Service Charge
Ten Percent

O'Genu La marée

ラ・マーレコース

¥11,000-



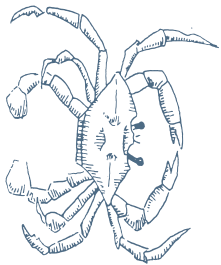
Pors d'œuvres

炙り寒鱈と菊芋 菜の花
パルフェ仕立て

Pors d'œuvres

前菜 2 品目 / 下記よりお選びください

ねっとり熟成させた佐島産 障泥烏賊とピスタチオ フェタチーズ 金時人参
揚げたてメヒカリのバルサミコエスカベッシュ あんぽ柿クリームチーズ
ブリ大根～自家製ブリの生ハムと三浦産カラフル大根～



Pors d'œuvres

前菜 3 品目 / 下記よりお選びください

地栄螺とトリッパを詰めた焼きたてヴォロヴァン 春菊ジェノベーゼ
じっくりコトコト煮込んだ国産鴨のポトフ 自家製ソーセージ
濃厚アン肝と大根のリゾット

Plats

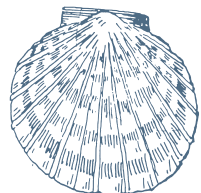
主菜 / 下記よりお選びください

ラ・マーレ名物！魚介のブイヤベース +¥1,100

獲れたて鮮魚を本日の仕立てで

国産牛フィレ肉のポワレ 三種のペッパーソース

蝦夷鹿肉のカカオ香る赤ワイン煮込み + ¥ 550



Dessert

デザート

Fromage varies.

食後にチーズの盛合せもご用意できます
ワインと共に楽しみください

+¥1,650～