

DOWNSTAIRS

24-2 RUE ABUZURI VILLE DE HAYAMA
KANAGAWA JAPAN
TÉL N°75-66-83



LA MARÉE
RESTAURANT

APPETIZER / SALAD

Pickles.....580 〈三浦野菜のピクルス〉	Marinated Olives.....580 〈自家製オリーブマリネ〉
French Fries w/Ranch Dressing.....580 〈フレンチフライ プレーン or ケイジャンスパイス〉	Garlic Bread 2pcs.....680 〈定番! ガーリックトースト 2ピース〉
Soup of the day.....680 〈本日のポタージュスープ〉	“Miura Chamame” Chili Pepper.....800 〈三浦産焼き茶豆 香味唐辛子〉
Marinated Seafood.....1,500 〈地魚、エビ、イカ、アボカドのマリネ〉	Pate de Campagne w/Bread.....1,700 〈自家製 イベリコ豚、白レバー、砂肝のパテドカンパーニュ〉
Seaweed Salad.....1,000 〈カリカリじゃこの海藻サラダ〉	“SASHIMI” Salad.....2,000 〈名物 2種のお刺身サラダ〉
Burrata Cheese, Melon, Prosciutto.....2,400 〈丸ごとブルータチーズ、メロンと生ハムのサラダ〉	Cheese Plate.....1,700 〈チーズとドライフルーツの盛り合わせ〉

“SUMIBI”

Bruschetta w/“Shonan Shirasu” 2pcs.....800 〈湘南しらすのブルスケッタ 2ピース〉	Grilled “Miura Vegetables”.....1,000 〈三浦野菜の炭火焼き〉
Brochette w/Angel Shrimp.....1,200 〈天使海老のプロシエット〉	Brochette w/“Misaki Maguro”.....1,200 〈三崎まぐろのプロシエット〉
Grilled “Hayama Sazae” w/Garlic Butter.....1,200 〈葉山さざえ ガーリックバター焼き〉	Ajillo w/Scallops & Green Chili Pepper.....1,500 〈ホタテと青唐辛子のアヒージョ〉
Porchetta.....1,800 〈特製ポルケッタ 1枚〜〉	Spare Ribs w/“Shonan Miyaji Pork” 2pcs.....2,500 〈湘南みやじ豚スペアリブ 2ピース〉
Grilled Lobster w/Lemon Butter.....3,800 〈オマール海老 レモンバター焼き〉	1pound Steak.....6,800 〈国産牛 1ポンド ステーキ〉

PASTA / RICE

Penne all'arrabbiata w/“Wagyu Beef tendon”.....1,800 〈和牛すじのペルネ アラビアータ〉	Spaghetti alla pescatora w/Angel Shrimp.....1,900 〈天使海老と色々魚介のパスカトーレ スパゲティ〉
“HAYASHI” w/Buttered Rice.....2,000 〈ラ・マーレ特製 ハヤシライス〉	Risotto al nero di seppia.....2,800 〈イカ墨リゾット〉

デザートメニューは別紙にてご用意しております。お気軽にスタッフにお尋ねくださいませ。

ご飲食途中でのお席のご移動はご遠慮いただいております。

混雑時は90分を目安にお声掛けをさせていただく場合がございます。

All price includes tax and service

全てのメニューは税込金額になっております

CRAFT BEER

21st Amendment Brew Free! Or Die IPA 355ml ¥900

21st アmendメント ブリュワリー フリー オア ダイ IPA

「我らに醸造の自由を！」モルトの味わいは控えめにし、ニュージーランドと米国産ホップの柑橘や松のような華やかでダイナミックな味わいを最大限引き出したIPA。スムーズな飲み口。

ABV：6.8% IBU：65 IPA

21st Amendment El Sully with Lime 355ml ¥900

21st アmendメント エルサリー ライム

大人気のメキシカンラガーにライム果汁を加えた限定商品。とうもろこしの風味とドライな飲み口。

ABV：4.8% IBU：- メキシカンラガー

21st Amendment Hell or High Watermelon 355ml ¥900

21st アmendメント ヘル オア ハイ ウォーターメロン

スイカ果汁を使用した夏季限定の小麦ビール。スイカの瑞々しいフルーティさと小麦の柔らかな風味。

ABV：4.9% IBU：- ウィートビール

Deschutes Fresh Haze IPA 355ml ¥900

デシューツ フレッシュ ヘイズ IPA

オレンジのような柑橘系の果汁感たっぷりの味わいと柔らかなモルトのボディが特徴的なヘイジーIPA

ABV：6.5% IBU：45 ヘイジーIPA

Lagunitas IPA 355ml ¥900

ラグニタス IPA

柔らかいシトラスと軽やかな苦みが光るIPAのベストセラー。文句なしの美味しさ。

ABV：6.2% IBU：51 アメリカンIPA

Pizza Port Mongo DIPA 473ml ¥1,100

ピッツァポート モンゴ DIPA

クラシックなホップを大量に使い、柑橘の皮や松のような苦みが力強いIBU100のDouble IPA

ABV：8.0% IBU：- ダブルIPA

Firestone Walker Union Jack 355ml ¥900

ファイア ストーン ウォーカー ユニオン ジャック

潤沢に使用したホップの柑橘系の香りとしっかりした苦味がバランス良く、後味スッキリ。

ABV：7.0% IBU：60 IPA

Sierra Nevada Pale Ale 355ml ¥900

シエラ ネバダ ペール エール

永遠の名作。全米No.1ペールエール。グレープフルーツやシトラスといったホップアロマと温かみのあるモルトフレーバー。完璧と言っていいミディアムボディ

ABV：5.6% IBU：38 アメリカンペールエール

WINE

Champagne

Moët & Chandon Impérial

Glass ¥1,500 Bottle ¥7,000

モエ & シャンドン アンペリアル [フランス]

世界中で愛され続ける、屈指のシャンパーニュ・メゾン。1869年の誕生から世界中の愛好家に愛され続ける、フレッシュでエレガントなスタイルの1本。

White

Tebaldo Bianco

Glass ¥700 Bottle ¥3,500

テバルド ビアンコ [イタリア]

フレッシュで芳醇なブーケを示し、白い果肉（桃）を伴い、野草のニュアンスが組み合わさる。口に含むとはっきりとしたフルーティさを感じ、心地よい酸味によってリフレッシュされる。

Tarapaca Grand Reserva Chardonnay

Glass ¥1,000 Bottle ¥5,000

タラパカ グラン・レゼルバ シャルドネ [チリ]

ピンクグレープフルーツやライムなどの柑橘系のアロマが際立ち、パイナップルなどの甘い含みや、ミネラルのニュアンス。ジューシーで繊細な味わいは、ミディアムからフルボディ。

Red

Tebaldo Rosso

Glass ¥700 Bottle ¥3,500

テバルド ロッソ [イタリア]

凝縮したガーネット色。小さい赤果実の実、イチジク、バルサミコの魅惑的なアロマを示し、味わいはバランスが取れている。アーモンドを含む、魅力的な後味が続く。

Tarapaca Grand Reserva Cabernet Sauvignon

Glass ¥1,000 Bottle ¥5,000

タラパカ グラン・レゼルバ カベルネ ソーヴィニヨン [チリ]

黒胡椒、クローブ、ローリエなどの凝縮したスパイスを伴う。プラムやカシスのような黒果実も加わり、レッドチェリーがフレッシュさを与えている。まるやかで熟した滑らかなタンニン。

COCKTAIL

Homemade Sangria

¥900

自家製 サングリア

Sparkling Cocktail w/ White Peach

¥1,000

白桃のスパークリングカクテル ※ノンアルコール対応可

Pisco Sour

¥1,000

ピスコ サワー

Mango Daiquiri

¥1,200

マンゴー ダイキリ ※ノンアルコール対応可

Pina Colada

¥1,300

ピニャ コラーダ ※ノンアルコール対応可

Frozen Melon Cocktail

¥1,300

メロンのフローズンカクテル ※ノンアルコール対応可