

Menu Déjeuner

ランチ コース

Hors - d'œuvre

新玉葱 エスカベッシュ 地魚
リコッタチーズ

Hors - d'œuvre

小ハマグリ トリッパ
春キャベツ 春菊ジェノベーゼ

Poisson

本日の鮮魚

Viandes

大山地鶏 オマール海老
ガランティース
ブラッドオレンジ モリーユ茸

Dessert

デザート

¥6,600-

Menu Bouillabaisse

ブイヤベース コース

Hors - d'œuvre

太刀魚 鴨もも肉コンフィ
ヴィシソワーズ

Hors - d'œuvre

三浦産ビーツ 湘南ひじき 蜆烏賊

Hors - d'œuvre

湘南しらす 新玉葱ベニエ
フルーツトマト 春菊ジェノベーゼ

Bouillabaisse

オマール海老

Risotto

リゾット

Dessert

デザート

¥11,000-

Menu La marée

ラ・マーレ コース

Hors - d'œuvre

太刀魚 鴨もも肉コンフィ
ヴィシソワーズ

Hors - d'œuvre

三浦産ビーツ 湘南ひじき 蜆烏賊

Hors - d'œuvre

佐賀県産ホワイトアスパラガス
アンクルート

Poisson

本日の鮮魚

Viandes

特選牛 炭火焼き

Dessert

デザート

¥11,000-

▷ *Special Beef*
+¥1,650-

▷ *Petit Bouillabaisse*
+¥2,750-