

MENU

Déjeuner

Élysee
3,900円

税・サービス料込み

Amuse

赤ピーマンのババロア、トマトのジュレ

Entrées

信州サーモンの燻製ミキュイ、鎌倉野菜のマリネオレンジソース

Soups

鎌倉野菜のスープ

Viandes

黒毛和牛の溶岩石ステーキ 60 g

Desserts

ベルギーワッフルバニラアイス添えチョコレートソース

Café ou Thé

珈琲又は紅茶

Minister
5,500円

Amuse

赤ピーマンのババロア、ズワイガニ添えトマトのジュレ

Entrées

信州サーモンの燻製ミキュイ、鎌倉野菜のマリネオレンジソース

Poisson

三崎漁港より鮮魚の魚料理

Viandes

黒毛和牛の溶岩石ステーキ 80 g

Desserts

ベルギーワッフルバニラアイス添えチョコレートソース

Café ou Thé

珈琲又は紅茶

黒毛和牛は150g + 1500円 / 300g + 2500円に変更可能です
お肉が駄目なお客様又はアレルギー対応しております。お気軽にお問い合わせください

Royale〈要予約〉

10,000円

Amuse

赤ピーマンのパパロア、ズワイガニ添えトマトのジュレ

Entrées

鮭とアボガドのタルタルキャビア添え、レモンヴィネグレット

Homard

オマール海老とフォアグラのリゾット

Viandes

黒毛和牛いちぼ溶岩石グリルステーキ80g

Desserts

クリームチーズのプリンフルーツルージュ添え

Café ou Thé

珈琲又は紅茶

黒毛和牛は150g + 1500円 / 300g + 2500円に変更可能です
お肉が駄目なお客様又はアレルギー対応しております。お気軽にお問い合わせください

Minister
5,500円

税・サービス料込み

Amuse

赤ピーマンのパバロア、ズワイガニ添えトマトのジュレ

Entrées

信州サーモンの燻製ミキュイ、鎌倉野菜のマリネオレンジソース

Poissons

三崎漁港より鮮魚のお魚料理

Viandes

黒毛和牛いちぼ溶岩石グリルステーキ80g

Desserts

ベルギーワッフルバニラアイス添えチョコレートソース

Café ou Thé

珈琲又は紅茶

Ambassador
8,800円

Amuse

赤ピーマンのパバロア、ズワイガニ添えトマトのジュレ

Entrées

本日のお任せ前菜

Foir gras

ハンガリー産フォアグラ料理

Poisson

三崎漁港より鮮魚の料理

Viandes

黒毛和牛いちぼ溶岩石グリルステーキ80g

Desserts

クリームチーズのプリンフルーツルージュ添え

Café ou Thé

珈琲又は紅茶

黒毛和牛は150g + 1500円 / 300g + 2500円に変更可能です
お肉が駄目なお客様又はアレルギー対応しております。お気軽にお問い合わせください

Royale〈要予約〉
12,000円

Amuse

赤ピーマンのババロア、ズワイガニ添えトマトのジュレ

Entrées

マグロのタルタルキャビア添えレモンソース

Homard et Foie gras

オマール海老とフォアグラのリゾット

Poisson

三崎漁港より鮮魚の料理

Viandes

特選黒毛和牛溶岩石グリルステーキ60g

Fromage

フランス産チーズの盛り合わせ

Desserts

本日のお任せデザート

Café ou Thé

珈琲又は紅茶

黒毛和牛は150g + 1500円 / 300g + 2500円に変更可能です
お肉が駄目なお客様又はアレルギー対応しております。お気軽にお問い合わせください