

MENU

Élysee
3,900円

税・サービス料込み

平日限定ランチ

WEEKDAY LUNCH

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

Entrées

本日のお任せ前菜
Today's Chef's Appetizer

Soups

鎌倉野菜のスープ
KAMAKURA Vegetable Soup

Viandes

黒毛和牛の溶岩石ステーキ 60g
WAGYU Beefs <60g> Grill with KAMAKURA Vegetables Redwine sauce

Desserts

本日のデザート
Today's Desserts
珈琲又は紅茶
Café ou Thé

Minister
5,500円

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

Entrées

本日のお任せ前菜
Today's Chef's Appetizer

Poisson

三崎漁港より鮮魚の魚料理
Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

Viandes

黒毛和牛の溶岩石ステーキ 80g
WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables Redwine sauce

Desserts

本日のデザート
Today's Desserts
珈琲又は紅茶
Café ou Thé

黒毛和牛は150g + 2,000円 / 300g + 3,900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

Change the gram of Meat 150g + 2,000円 / 300g + 3,900円
We Will respond to customers who are not good at meat or allergies foods
There is also a Vegetable dish menu

Ambassador

8,800円

Amuse

本日のアミューズ

Today's Amuse

Entrées

本日のお任せ前菜

Today's Chef's Appetizer

Rissot

蝦夷アワビのリゾット

Abalone rissot

Poisson

三崎漁港より鮮魚の料理

Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

Viandes

黒毛和牛いちほ溶岩石グリルステーキ 80g

WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables, Red wine Sauce

Desserts

本日のデザート

Today's Desserts

珈琲又は紅茶

Café ou Thé

Royale<要予約>

10,000円

Amuse

本日のアミューズ

Today's Amuse

Entrées

本日のお任せ前菜

Today's Chef's Appetizer

Risotto

オマール海老とフォアグラのリゾット

Lobster and Foie gras risotto, Lobster Bisques sauce

Viandes

黒毛和牛いちほ溶岩石グリルステーキ 80g

WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables, Red wine Sauce

Desserts

本日のデザート

Today's Chef's Desserts

珈琲又は紅茶

Café ou Thé

黒毛和牛は150g + 2,000円 / 300g + 3,900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

Change the gram of Meat 150g + 2,000円 / 300g + 3,900円
We Will respond to customers who are not good at meat or allergies foods
There is also a Vegetable dish menu

MENU

Minister
6,800円

税・サービス料込み

Amuse
本日のアミューズ
Today's Amuse

Entrées
本日のお任せ前菜
Today's Chef's Appetizer

Entrées Chaude
鎌倉野菜の温菜
Today's KAMAKURA Vegetables Warm Appetizer

Poisson
三崎漁港より鮮魚の魚料理
Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

Viandes
黒毛和牛の溶岩石ステーキ 80g
WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables, Red wine Sauce

Desserts
本日のデザート
Today's Desserts
珈琲又は紅茶
Café ou Thé

Ambassador
8,800円

Amuse
本日のアミューズ
Today's Amuse

Entrées
本日のお任せ前菜
Today's Chef's Appetizer

Rissot
蝦夷アワビのリゾット
Abalone rissot

Poisson
三崎漁港より鮮魚の料理
Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

Viandes
黒毛和牛いちぼ溶岩石グリルステーキ 80g
WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables, Red wine Sauce

Desserts
本日のデザート
Today's Desserts
珈琲又は紅茶
Café ou Thé

黒毛和牛は150g + 2,000円 / 300g + 3,900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

Change the gram of Meat 150g + 2,000円 / 300g + 3,900円
We Will respond to customers who are not good at meat or allergies foods
There is also a Vegetable dish menu

Royale<要予約>
12,000円

Amuse

本日のアミューズ
Today's Amuse

Entrées

マグロのタルタルキャビア添えレモンソース
Tuna and avocado tartar cavia ,lemon dressing

Rissot

オマール海老とフォアグラのリゾット
Lobster and Foirgras risotto,Lobster Bisques sauce

Poisson

三崎漁港より鮮魚の料理
Fish Saute with Vegetables,Chef's special Sauce

Viandes

黒毛和牛いちぼ溶岩石グリルステーキ80 g
WAGYU Beefs <80g> Grill KAMAKURA Vegetables, Red wine Sauce

Fromage

フランス産チーズの盛り合わせ
Assorted Cheese from France

Desserts

本日のデザート
Today's Chef's Desserts
珈琲又は紅茶
Café ou Thé

黒毛和牛は150 g +2,000円 / 300 g +3,900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

Change the gram of Meat 150g +2,000円 / 300 g +3,900円
We Will respond to customers who are not good at meat or allergies foods
There is also a Vegetable dish menu