

Lunch

Élysee

3,900円(税込)

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

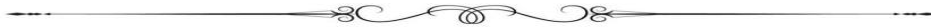
Desserts

本日のデザート

Today's Desserts

コーヒーと小菓子

Café et Petit-four



Minister

5,500円(税込)

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

コーヒーと小菓子

Café et Petit-four

*各コースの金額にサービス料10%を頂戴致します。

Ambassador

8,800円(税込)

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

Desserts

本日のデザート
Today's Desserts
コーヒーと小菓子
Café et Petit-four

Royale <要予約>

13,500円(税込)

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 with KAMAKURA Vegetables ,Red wine Sauce

Avant Dessert

プチ デザート
Small Dessert

Grand Dessert

本日のデザート
Today's Chef's Desserts

コーヒーと小菓子
Café et Petit-four

黒毛和牛：150 g プラス 2,000円

300 g プラス 3,900円に変更可能です

* お肉が苦手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

Dinner

Minister

6,800円(税込)

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

コーヒーと小菓子

Café et Petit-four

Ambassador

8,800円(税込)

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

コーヒーと小菓子

Café et Petit-four

*各コースの金額にサービス料10%を頂戴致します。

Royale <要予約>
13,500円(税込)

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 with KAMAKURA Vegetables ,Red wine Sauce

Avant Dessert
プチ デザート
Small Dessert

Grand Dessert
本日のデザート
Today's Chef's Desserts

コーヒーと小菓子
Café et Petit-four

La Reine <要予約>
16,500円(税込)

シェフお任せコース

Today's Chef's Special Course

黒毛和牛：150 g プラス 2,000円
300 g プラス 3,900円に変更可能です
* お肉が苦手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

各コースに合わせた厳選ワインペアリングコース
3杯コース ¥3500
4杯コース ¥5000

*各コースの金額にサービス料10%を頂戴致します。