

# Lunch

Élysee

3,900円(税込)

平日限定ランチ

WEEKDAY LUNCH

本日のアミューズ

Today's Amuse

本日のお任せ前菜

Today's Chef's Appetizer

鎌倉野菜のスープ

KAMAKURA Vegetable Soup

本日のお任せお肉料理

Today's special mest dish with KAMAKURA Vegetables Grill

本日のデザート

Today's Desserts

コーヒー又は紅茶

Café et Thé

Minister

6,000円(税込)

本日のアミューズ

Today's Amuse

本日のお任せ前菜

Today's Chef's Appetizer

三崎漁港より鮮魚の料理

Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

黒毛和牛の溶岩石ステーキ 80g

<黒毛和牛：150g プラス3000円・200g プラス4000円>

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

本日のデザート

Today's Desserts

コーヒー又は紅茶と小菓子

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。

※ Ministerコース プラス800円で鎌倉野菜のスープをご用意いたします。  
スタッフまでお申し付けください

**Ambassador**  
**9,300円**(税込)

本日のアミューズ  
Today's Amuse

本日のお任せ前菜  
Today's Chef's Appetizer

蝦夷アワビのリゾット  
Abalone risott

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

黒毛和牛いちぼの溶岩石ステーキ80g  
<黒毛和牛：150g プラス3000円・200g プラス4000円>  
WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables ,Red wine Sauce

本日のデザート  
Today's Desserts

コーヒー又は紅茶と小菓子  
Café et Petit-four



**Royale**  
**11,000円**

本日のアミューズ  
Today's Amuse

本日のお任せ前菜  
Today's Chef's Appetizer

オマール海老のリゾット  
Lobster and Foirgras risotto, Lobster Bisques sauce

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

黒毛和牛いちぼの溶岩石ステーキ80g  
<黒毛和牛：150g プラス3000円・200g プラス4000円>  
WAGYU Beefs <80g> Grill with KAMAKURA Vegetables ,Red wine Sauce

本日のデザート  
Today's Chef's Desserts

コーヒー又は紅茶と小菓子  
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。

# Dinner

## Minister

7,200円(税込)

本日のアミューズ

Today's Amuse

本日のお任せ前菜

Today's Chef's Appetizer

鎌倉野菜のスープ

Today's KAMAKURA Vegetables Warm Appetizer

三崎漁港より鮮魚の魚料理

Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

黒毛和牛の溶岩石ステーキ 80g

<黒毛和牛：150g プラス3000円・200g プラス4000円>

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

本日のデザート

Today's Desserts

コーヒー又は紅茶と小菓子

Café et Petit-four



## Ambassador

10,000円(税込)

本日のアミューズ

Today's Amuse

本日のお任せ前菜

Today's Chef's Appetizer

蝦夷アワビ料理

Abalone rissot

三崎漁港より鮮魚の料理

Fish Saute with Vegetables, Chef's special Sauce

黒毛和牛いちぼの溶岩石ステーキ 80g

<黒毛和牛：150g プラス3000円・200g プラス4000円>

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

本日のデザート

Today's Desserts

コーヒー又は紅茶と小菓子

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〉

15,000円(税込)

本日のアミューズ  
Today's Amuse

インド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

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

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

黒毛和牛いちぼ溶岩石グリルステーキ80g  
〈黒毛和牛：150g プラス3000円・200g プラス4000円〉  
WAGYU Beefs 〈80g〉 Grill with KAMAKURA Vegetables ,Red wine Sauce

本日のデザート  
Today's Chef's Desserts

コーヒー又は紅茶と小菓子  
Café et Petit-four

## Reine 〈要予約〉

18,000円(税込)

シェフお任せ 黒毛和牛フィレ肉コース 18,000円(税込)

### *Today's Chef's Special Course*

\*各コースの金額にサービス料10%を頂戴致します。

厳選された黒毛和牛や三崎漁港から仕入れる鮮魚、鎌倉野菜をフレンチスタイルに昇華させたお料理をご提供いたします。中でも溶岩石で焼き上げた黒毛和牛のステーキは旨味を閉じ込めた絶妙な焼き加減で、当店でしか味わえない極上の逸品です。また、洗練された落ち着いたラグジュアリーな空間は、特別なお祝いの場にふさわしく、プライベートな個室も完備。厳選された食材とシェフの巧みな技を堪能できる「La Royale」で、いつまでも思い出に残る素敵なお祝い時間をご体験ください。