

Lunch

Élysee (現金支払いのみ)

4,500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

7,800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

KAMAKURA Vegetable Soup

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 80 g

<黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g 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。

Excellent

10,000円(税込)

本日のアミューズ
Today's Amuse

三崎産 鮮魚のカルパッチョ 鎌倉野菜と共に
Today's Chef's Appetizer

鎌倉野菜のスープ
KAMAKURA Vegetable Soup

蝦夷アワビのリゾット
Abalone rissot

かながわブランド 横濱ビーフの溶岩石ステーキ 100 g
＜黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g プラス4000円＞
WAGYU Beefs 〈100g〉 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

10,800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
KAMAKURA Vegetable Soup

蝦夷アワビのリゾット
Abalone rissot

黒毛和牛いちぼの溶岩石ステーキ 80 g
＜黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g プラス4000円＞
WAGYU Beefs 〈100g〉 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 〈要予約〉

15,000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

オマール海老とフォアグラのリゾット
Lobster and Foie gras 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80 g
〈黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g 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。

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

Dinner

Minister

7,800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 80 g

<黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g 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



Excellent

10,000円(税込)

本日のアミューズ

Today's Amuse

三崎産 鮮魚のカルパッチョ 鎌倉野菜と共に

Today's Chef's Appetizer

鎌倉野菜のスープ

KAMAKURA Vegetable Soup

蝦夷アワビのリゾット

Abalone rissot

かながわブランド 横濱ビーフの溶岩石ステーキ 100 g

<黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g プラス4000円>

WAGYU Beefs <100g> 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

10,800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 80 g

<黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g 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 80 g

<黒毛和牛：150 g プラス3000円・200 g 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。