

小前菜

Small Appetizer

<p>■ ウフマヨネーズ 450 Oeuf Mayonnaise (Egg Mayonnaise)</p> <p>人参のラペ 550 Carrot Râpée</p> <p>オリーブのマリネ 680 Marinated Olives</p>	<p>ギリシャ風 野菜のマリネ 680 Greek Style Marinated Vegetables</p> <p>湘南シラスのグジェール 780 Gougères with SHONAN Whitebait</p> <p>ブランザード 860 Brandade (Salt Cod Purée)</p>	<p>■ 砂肝のコンフィ リヨネーズ風 860 Lyonnaise Style Chicken Gizzard Confit</p> <p>タスマニアサーモンのマリネ 1,080 Marinated Tasmanian Salmon</p> <p>高座豚の生ハム 1,480 KOZA pork Prosciutto</p>
---	---	---

温前菜

Hot Appetizer

<p>三浦青木農園 季節野菜のフリット 1,380 Seasonal MIURA Aoki Farm Vegetable Fritters</p> <p>湘南しらすと三浦野菜のキッシュ ロレーヌ 1,480 Quiche Lorraine with SHONAN Whitebait and MIURA Vegetables</p> <p>三崎産マグロ牛ほほ肉のソテー 1,680 焦がしバター 赤ワインレディクション ケッパー風味 Sautéed MISAki Tuna Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers</p> <p>■ 神奈川県清川恵水ポークのフロマージュ ドテートのパン粉焼き 1,780 グリビッシュソース Breaded Fromage de Tête of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" with Gribiche Sauce</p> <p>■ 本日 地魚のセモリナフリット 香草レモンバターソース 1,950 Semolina Fried Local Fish with Herb Lemon Butter Sauce</p>	<p>アッシュ パルマンティエ 2,080 Hachis Parmentier</p> <p>カーン風トリップの煮込み 2,080 Caen-Style Tripe Stewed in Tomato Sauce</p> <p>鮑のソテー ブルギニョンバターソース 2,280 Sautéed Abalone in Burgundy Butter Sauce</p> <p>テットドモワヌのグラチネ 2,480 Gratinated Tête de Moine Cheese</p> <p>国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み パイ包み焼き トリュフソース 2,600 Red Wine Braised Japanese Beef Cheeks in Puff Pastry served with Truffle Sauce</p>
--	---

冷前菜

Cold Appetizer

三浦産ロメインレタスのサラダ リヨネーズ 980 Lyonnaise Style MIURA Romaine Lettuce Salad	
三浦青木農園野菜のアンショワイヤード 1,180 MIURA Aoki Farm Vegetables with Anchovy Sauce	
■ 三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード 1,480 Pressed MIURA Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade	
三崎佐島産漁地魚のカルパッチョ シトラスヴィネグレット 1,580 Carpaccio of Local MISAki Fish with Citrus Vinaigrette	
■ 神奈川県清川恵水ポークのパテドカンパニユ 1,580 Kanagawa "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Pâté de Campagne	
三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ 1,580 Café de Paris Style MISAki Tuna Tartare	
シェーブルショーのサラダ 1,580 Warm Goat Cheese Salad	
フォワグラテリーヌ フランボワーズクーリ 2,400 Foie Gras Terrine with Raspberry Coulis	
高座豚のシャルキュトリプレート 2,700 Koza Pork Charcuterie Platter	

肉料理

Meat

神奈川県清川恵水ポーク 豚肩ロースのコンフィ ポーチドエッグ ソースマディラ 2,780 Confit of "KIYOKAWA MEGUMI Pork" Shoulder Baked with Poached Egg and Madeira Sauce	
■ 北海道 North 漆さん 蝦夷鹿のシヴエ 2,780 Ezo Venison Civet from North Minato HOKKAIDO	
三浦青木農園野菜と四万十鶏のパロティーヌ ソースシュプレーム 2,980 SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Sauce Suprême	
地鶏のロティ モリユ茸のソースヴァンジョーヌ 3,180 Roasted Free Range Chicken with Morel Mushrooms	
鴨腿肉のコンフィ サルラ風 3,400 Sarat Style Duck Leg Confit	
■ 国産牛ほほ肉のドーブ風煮込み 3,800 Daube Style Braised Japanese Beef Cheek	
国産牛のステーキ アッシュ 4,100 Japanese Beef Steak Haché	
仔羊のロースト ガスコーニュ風 アンチョビソース 4,800 Roasted Lamb Gascony Style with Anchovy Sauce	
国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (150g) 5,100 Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries	
見澤牧場 見澤牛ロースのステーキ 6,500 Grilled Misawa Beef Sirloin from MISAWA Farm	



パスタ&リゾット

Pasta & Risotto

湘南しらすと三浦産キャベツのペペロンチーノ 1,600 Aglio e Olio with SHONAN Whitebait and MIURA Cabbage		三崎産マグロほほ肉のラグ カサレッチャ 1,850 Casarecce with MISAki Tuna Cheek Ragù
三崎佐島漁港ブイヤベースリゾット 1,850 Bouillabaisse Risotto with Fish from MISAki Sajima Port		フォワグラリゾット 2,980 Foie Gras Risotto

魚料理

Seafood

ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風 2,480 Grand Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAki Fish	
函館産カスベのムニエル 焦がしバター風味 2,580 HAKODATE Skate Meunière with Lightly Browned Butter	
■ 三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブルブラン 浅利のエミulsion 2,680 Pan Seared Sea Bream from MISAki with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion	
黒潮金目鯛のプレゼ 白ワインソース 2,680 Braised KUROSHIO Alfonsino in White Wine Sauce	
ホウボウのヴァプール ハーブ薫るヴェルデュレット ソースマルセイユ 2,900 Steamed Gurnard with Herb Scented Verdurette in Marseille Style Sauce	
タスマニアサーモンのミキュイ 2,980 Tasmanian Salmon Mi Cuit	
三崎佐島漁港鮮魚のスーポドポワソン 3,500 Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAki SAJIMA Port	
三崎産地魚とホタテ オマール海老のミルフィーユ仕立て 3,860 Layered Millefeuille of Local MISAki Fish, Scallop and Lobster	
■ 三崎佐島漁港直送鮮魚のブイヤベース 4,500 Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAki SAJIMA Port	

デザート

Dessert

ヌガーグラッセ 1,080 Nougat Glacé	
キャラメルプリン 1,180 Caramel Pudding	
ヴァローナ グアナラのガトーショコラ 1,250 Valrhona Guanaja Chocolate Cake	
湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクレームブリュレ 1,280 SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée	
洋梨のシブーストとマスカルポーネのジェラート 1,350 Pear Chiboust with Mascarpone Gelato	
■ タルト タタンとバニラアイス 1,350 Tart Tatin with Vanilla Ice Cream	
■ 苺のサントノーレ 〜あまりん&かおりん〜 1,480 Strawberry Saint Honoré Amarin and Kaorin Strawberries	

シェフのおすすめ料理

ムニユ デク-ヴェルト Menu Découverter ¥5,500

アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ
Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber

オードブル Hors d'oeuvr 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード
MIURA Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade les entrée chaud

三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ (+500)
Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare (+¥500)

三浦産ロメインレタスのサラダ リヨネーズ風
Lyonnaise Style MIURA Romaine Lettuce Salad

神奈川県清川恵水ポークのパテドカンパニユ
Kanagawa *KIYOKAWA MEGUMI Pork* Pâté de Campagne

メイン Poisson ou viande 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブルブラン 浅利のエミュルジョン
Pan-Seared Sea Bream from MISAKI with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion

函館産カスベのムニエル 焦かしバター風味
HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence

ヤリイカのファルシと三崎産鮮魚のグリル グランメール風
Grand-Mère Style Stuffed Spear Squid and Grilled Local MISAKI Fish

神奈川県清川恵水ポーク豚肩ロースのコンフィ ポーチドエッグ ソースマディラ
Confit of *KIYOKAWA MEGUMI Pork* Shoulder baked, Poached Egg in Madeira Sauce

三浦青木農園野菜と四万十鶏のパロティエヌ ソースシュブレード
SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Supreme Sauce

国産牛のステーキアッシュ (+700)
Japanese Beef Steak Haché (+700)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (+1,000)
Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+1,000)

デザート Dessert 下記よりお選びください Choice of Main Dish from Below

湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクレームブリュレ
SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée

ヌガーグラッセ
Nougat Glacé

キャラメルプリン
Caramel Pudding

タルト タタンとバニラアイス (+300)
Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

苺のサントノーレ ～あまりん&かおりん～ (+500)
Strawberry Saint Honoré (Amarin & Kaorin Strawberry) (+¥500)



コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea

ムニユ セゾン Menu Saison ¥7,000

アミューズ Amuse

人参のラペ キュウリのミントマリネ
Carrot Râpée Grég & Mint Marinated Cucumber



冷前菜 Entrées froid 下記よりお選びください Please choose one from below

三浦産ビーツとゴートチーズのプレッセ 柚子のタップナード
MISAKI Pressed Beets and Goat Cheese with Yuzu Tapenade les entrée chaud

三崎産マグロのタルタル仕立て カフェドパリ
Café de Paris Style MISAKI Tuna Tartare

三浦産ロメインレタスのサラダ リヨネーズ風
Lyonnaise Style MIURA Romaine Lettuce Salad

神奈川県清川恵水ポークのパテドカンパニユ
Kanagawa *KIYOKAWA MEGUMI Pork* Pâté de Campagne

温前菜 Entrée chaud 下記よりお選びください Please choose one from below

三崎産マグロほほ肉のソテー
焦かしバターと赤ワインレデュクション ケッパー風味
Sautéed MISAKI Tuna Cheek in Brown Butter, Red Wine Reduction & Capers

神奈川県清川恵水ポークのフロマージュドテートのパン粉焼き
グリビッシュソース
Breaded Fromage de Tête of *KIYOKAWA MEGUMI Pork* with Gribiche Sauce

魚料理 Poisson 下記よりお選びください Please choose one from below

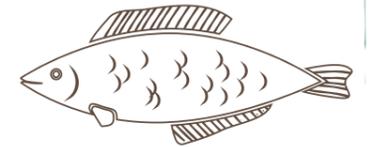
三崎産真鯛のポワレ 柑橘風味のブルブラン 浅利のエミュルジョン
Pan-Seared Sea Bream from MISAKI with Citrus Beurre Blanc and Clam Emulsion

函館産カスベのムニエル 焦かしバター風味
HAKODATE Skate Meunière in Lightly Burnt Butter Essence

黒潮金目鯛のブレゼ 白ワインソース (+500)
Braised KUROSHIO Snapper in White Wine Sauce (+500)

三崎産鮮魚のスーポドボワソン (+900)
Soupe de Poisson with Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port (+900)

三崎佐島漁港直送鮮魚のブイヤベース (+1,700)
Bouillabaisse of Fresh Fish from MISAKI SAJIMA Port (+1,700)



肉料理 viande 下記よりお選びください Please choose one from below

神奈川県清川恵水ポーク豚肩ロースのポーチドエッグ ソースマディラ
Confit of *KIYOKAWA MEGUMI Pork* Shoulder, Poached Egg in Madeira Sauce

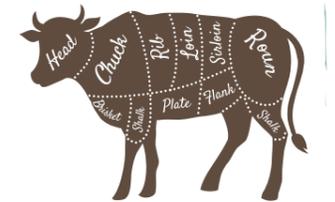
北海道産 North 湊さん蝦夷鹿のシヴェ
EZO Venison Civet from North Minato Hokkaido

三浦青木農園野菜と四万十鶏のパロティエヌ ソースシュブレード
SHIMANTO Chicken Ballotine with Vegetables from MIURA Aoki Farm in Supreme Sauce

鴨腿肉のコンフィ サルラ風 (+600)
Sariat Style Duck Leg Confit (+600)

国産牛のステーキアッシュ (+600)
Japanese Beef Steak Haché (+600)

国産牛カイノミステーキ ポンムフリッツ (+900)
Japanese Kainomi Beef Flank Steak 150g with French Fries (+900)



デザート Dessert 下記よりお選びください Please choose one from below

湘南ゴールドとゴルゴンゾーラのクレームブリュレ
SHONAN GOLD Citrus and Gorgonzola Crème Brûlée

ヌガーグラッセ
Nougat Glacé

キャラメルプリン
Caramel Pudding

タルト タタンとバニラアイス
Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

苺のサントノーレ ～あまりん&かおりん～ (+500)
Strawberry Saint Honoré (Amarin & Kaorin Strawberry) (+500)

コーヒーまたは紅茶 Coffe or Tea

※表示価格は消費税、サービス料が含まれています。The prices listed include tax and Service Charge.