



ディナータイム/17:00~21:00

〈オードブル〉

● 漁港直送 旬の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て ¥1.650

Carpaccio of fresh fish in season, directly from the fishing port, served with salad

● 自家製パテドカンパーニュ¥1,540

Homemade Pâté de Campagne

ブレンドした洋酒で豚肉、レバー、背脂などを漬け込み、ナッツ、きのこ、5種類のスパ イスを混ぜ、ハーブと一緒にオーブンでじっくり焼き上げたフランスの田舎風パテ



4種のチーズ盛り合わせ ¥1,200

Assorted 4 kinds of cheese





●しらすと魚介のペルー風マリネ

Marinated whitebait and seafood in peruvian style with citrus flavor





魚介類を柑橘の果汁とハーブ、オリーブオイルで和えた 白ワインにぴったりのおつまみ



●季節野菜のギリシャ風ピクルス ¥660

Greek pickles with seasonal vegetables



●ミックスナッツとドライフルーツの 盛り合わせ ライ麦パン添え ¥1,100

Assorted mixed nuts and dried fruits with rye bread











ディナータイム/17:00~21:00

〈オードブル〉

●生ハムと薫香ソーセージの盛り合わせ

Assorted cured ham and aromatic sausages

¥1,320



ハーブでマリネしたスモークサーモン レモンとサワークリームを添えて

Smoked salmon marinated with herbs

¥1,540





● グリル野菜と半熟卵のサラダ 湘南しらすと自家製マヨネーズで

Grilled vegetables and half-boiled egg salad with shonan whitebait and homemade mayonnaise

季節の野菜を香ばしくグリルし、半熟卵にしらすと \$1,320 自家製マヨネーズをたっぷりのせ仕上げたサラダ





● 魚介のフリット ハーブのタルタル

Seafood fritters herb tartar

¥1,400





● サザエの壺焼き 香草バター風味(1個)

¥1,100

Grilled turban shell in a pot with herb butter flavor (1 Piece) サザエとソテーしたキノコを詰め、香草のバターをたっぷり入れて焼き上げた一品。











ディナータイム/17:00~21:00

〈オードブル〉

● 自家製ポテトフライ Homemade potato fries	¥660
● タコとしらすのアヒージョ バケット添え Octopus and whitebait ahijio with bucket	¥880
● 小エビとイカのアヒージョ バケット添え Shrimp and squid ajillo with bucket	¥880

〈サラダ〉

●季節野菜のミックスサラダ イタリアンドレッシング



Mixed seasonal vegetable salad italian dressing

\$480 де-лутх \$440

●スモーク魚介と季節野菜のシーザーサラダ

Caesar saladwith smoked seafood and seasonal vegetables



燻製にした白身魚をトッピングしたロメインレタスのサラダに \$4990\$ スモールサイズ \$500 パルミジャーノチーズをたっぷりふりかけました



小エビとイカのアヒージョバケット添え



季節野菜のミックスサラダ





ディナータイム/17:00~21:00

〈肉料理〉

●本日のお肉 (120g) ¥2,200

Today's meat dish

*アレルギー原材料はメニュー、使用食材により異なります。スタッフにおたずねください。

●優しく火入れした牛フィレ肉のグリルと季節の温野菜 カフェドパリバターソース または ジャポネーゼソース

Grilled tender filet of beef and seasonal vegetables Cafe de paris butter sauce or Japonaisse sauce

10種類以上の野菜とスパイスを混ぜ込んだパリ風バターソース、または玉ねぎと醤油ベースの和風ソースからお選びいただけます



●神奈川県産やまゆり豚肩ロースのグリル季節野菜と柚子胡椒のソース 黒にんにくのピュレのアクセント

Grilled kanagawa prefecture yamayuri pork shoulder loin Seasonal Vegetables and Pomelo Pepper Sauce Accented with black garlic purée (120g) \(\frac{\pma}{2}\),420



● 桜姫鶏のコンフィ タイムの香りを纏わせたポテトとともに 爽やかなペッパーとマスタードのソース ¥2,200

Sakurahime chicken confit with thyme-scented potatoes Refreshing pepper and mustard sauce



桜姫鶏のもも肉を香味オイルでゆっくり火入れし、皮目をパリッと焼き上げました



牛フィレ肉のグリルと季節の温野菜



やまゆり豚肩ロースのグリル



桜姫鶏のコンフィ





ディナータイム/17:00~21:00

〈魚料理〉

● 旬の鮮魚のポワレ シェリービネガーとフレッシュトマトのソースで

Poillet of fresh seasonal fish with sherry vinegar and fresh tomato sauce ¥2,420

旬の白身魚を皮目をパリッと焼き上げ、温野菜を添えシェリービネガー、ハーブ、フレッシュトマトの 甘酸っぱいソースで仕上げたお魚料理

●旬の魚介としらすのブイヤベース仕立て ¥2,420

Bouillabaisse with seasonal seafood and whitebait

旬の魚介類をソテーし、魚のダシとハーブのリキュールを効かせたスープで煮込んだ一皿



〈カレー〉

● 5種類のきのこを使った 森のきのこのクリームカレー ¥1.980

5 kinds of mushrooms forest mushroom cream curry



季節の魚介と彩り野菜のカレー ¥2,200

Seasonal seafood and colorful vegetable curry



●低温調理した牛フィレ肉のスパイシーカレー ¥2,750

Spicy curry with cold-cooked beef fillet









旬の魚介としらすのブイヤベース仕立て



季節の魚介と彩り野菜のカレー





ディナータイム/17:00~21:00

〈パン・ライス〉

●パン盛り合わせ(プチパン・バケット) ¥440

Assorted Bread (Petit Bread and Bucket)

● アヒージョ用バケットスライス ¥330

Bucket for Ajillo

Garlic Toast

● ライス (200g) ¥330

Rice

〈スープ〉

季節のスープ *時期によりスープの内容が異なります...¥880

Seasonal Soup

*アレルギー原材料はメニュー、使用食材により異なります。スタッフにおたずねください。

■オニオングラタンスープ....¥880

Onion Gratin Soup

じっくり炒めた玉葱をコンソメで煮込んだスープにグリュイエールチーズ でグラタンのように仕上げました



〈お子さまメニュー〉 ※アレルギーのあるお子さまはお気軽にご相談ください



〈内容〉エビフライ、ハンバーグ、温野菜、ポテトフライ、サラダ、プチパン、スープ、プチデザート Fried shrimp, hamburger steak, hot vegetables, fried potatoes, salad, petit bread, soup, petit dessert







ガーリックトースト

季節のスープ

お子さまセット





ディナータイム/17:00~21:00

〈パスタ〉

\$1,760●本日のパスタ

Today's Pasta

*アレルギー原材料はメニュー、使用食材により異なります。スタッフにおたずねください。

しらすと明太子の和風パスタ 和の香草と一緒に Y2.200

Japanese pasta with Whitebait and cod roe with Japanese herbs サラダ水菜やハーブをふんだんに使った、しらすと明太子で絡めて食べるペペロンチーノ



● 魚介たっぷりペスカトーレ ¥2,300

Seafood Pescatore

自家製のトマトソースとハーブのお酒を使い、魚介の旨味がしっかりとしたパスタ







〈ピザ〉

\$\$2,200●本日のピザ

Today's Pizza

*アレルギー原材料はメニュー、使用食材により異なります。スタッフにおたずねください。



● モッツァレラとバジルの香る マルゲリータ ¥1,980

Margherita with mozzarella and basil

自家製のシンプルなトマトソースにフレッシュトマトとモッツァレラ、バジルをのせたピザ



● クアトロフォルマッジ アカシア蜂蜜を添えて ¥2,400

Quattroformaggi with acacia honey

パルミジャーノ、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、ミモレットの4種塁のチーズを使用



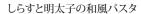
● 魚介とフレッシュトマトのしらすピザ スパイス仕立て ¥2,500

Whitebait Pizza with Seafood and Fresh Tomatoes with Spices ブレンドしたスパイスを混ぜたトマトソースにたくさんの魚介類をのせて焼き上げました











クアトロフォルマッジ



魚介とフレッシュトマトのしらすピザ





ディナータイム/17:00~21:00

〈デザート〉

●季節のフルーツコンポート グラニテ添え ¥1,320 Seasonal Fruit Compote with Granite *アルコールを使用しています

旬の季節の果物を白ワインとバニラで漬け込み、柑橘のクラッシュアイスを添えました

● クレームブリュレ ¥880

バニラビーンズをたっぷり入れ、卵黄と生クリームでじっくり焼き上げたリッチなデザート

デザート盛り合わせ ¥1,320

Assorted Desserts

おまかせのデザート盛り合わせ、たまに豪華になります

●バニラのブランマンジェ 季節のフルーツ添え ¥770

バニラとアーモンドで香りづけした「白い食べ物」を意味するフランス菓子、旬の果物と一緒に

● キルシュの香るチェリージュブレ*アルコールを使用しています......¥1,100

Cherry Jublé with a hint of Kirsch

ミルクアイスに、ダークチェリーとサクランボのお酒を使った熱々のソースをかけた一皿

◆本日のデザート ¥880

Today's Dessert

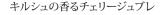
シェフが気まぐれで作るデザート、メニューにラインアップされていたらラッキー

●本日のケーキ (ショーケースよりお選びください) ¥880

Today's cake (Please choose from the showcase)

*アレルギー原材料はメニュー、使用食材により異なります。スタッフにおたずねください。







クレームブリュレ



デザート盛り合わせ





*Dinner Menu*777-974/17:00~21:00

〈お子さまメニュー〉 ※アレルギーのあるお子さまはお気軽にご相談ください



● お子さまセット

Kid's Meal









〈内容〉

エビフライ、ハンバーグ、温野菜、ポテトフライ、サラダ、プチパン、スープ、プチデザート Fried shrimp, hamburger steak, hot vegetables, fried potatoes, salad, petit bread, soup, petit dessert

