



夏季限定 ビアガーデン

目の前に海が広がる絶景のロケーションのもと、大切なご家族・ご友人の皆様とゆっくりお過ごし頂けるイベントです。

昨年開催時は、夏季限定メニュー、ソムリエ選りすぐりのドリンクやノンアルコールも多数ご用意し、ご好評をいただきました。

今年の開催日が決定しましたら、改めてホームページ、Instagramでご案内いたします。

クリスマス 特別ランチ&ディナー

毎年11月初旬から予約を開始し、人気の時間帯はすぐに満席になる大人気のクリスマスイベント。

この日だけの特別メニューを、大切な方と一緒にお楽しみください。

今年の開催日が決定しましたら、改めてホームページ、Instagramでご案内いたします。



< Christmas Lunch Menu A >

¥5,000 (¥5,500税込サ無)

【冷たい前菜】

厳選された鮮魚と季節野菜を本日のシェフスタイルで
～ サービススタッフより説明させていただきます～

【スープ】

三浦で育った白菜のポタージュ ベーコンのクリスピーと共に

【魚料理】

下記のお料理より一品選び下さい。

- 1、オマール海老のフリットと鮮魚のポワレ 2種のソースと共に
- 2、海の幸がたっぷり入った本日のブイヤベース マルセイユ風
+ ¥1,000 (税込¥1,100)
- 3、長井の嘉山さんが獲ってきた赤座海老と鮮魚のポワレ 本日のスタイルで
+ ¥2,000(税込¥2,200)

【肉料理】

下記のお料理より一品お選び下さい。

- 1、本日の特選牛肉の赤ワイン煮込み 三浦で収穫された旬野菜を添えて
- 2、“特選”和牛サーロインの網焼き 三浦で育った本日の旬野菜を添えて
+ ¥2,000(税込¥2,200)

【デザート】

嘉山農園より朝採り苺のアントルメ 本日のスタイルで

本日の焼きたてパン
挽きたてコーヒー 又は 紅茶

< Christmas Dinner Menu >

聖夜のアミューズブーシュ

長井の嘉山さん獲ってきた赤座海老のミ・キュイ
カリフラワーのクレーム・ド・クリュスタッセ

ハンガリー産フォアグラカナルのフランとポワレ
ポルチーニソース

赤座海老とオマール海老の濃厚なビスク

千葉県産・一本釣り金目鯛の鱗焼き 柚子の香り

小田原で収穫された柑橘のシャーベット

棒葉と茸の香る和牛フィレ肉のロースト
トリュフの香るエクラゼと軽いジュと共に

嘉山農園より朝採り苺とピスタチオのアントルメ

本日の4種ミニャルディーズ

本日の焼きたてパン
フランス・エシレ村から届いた最高級のバターと共に

※仕入れの状況により食材が異なる場合がございます