

Dinner Menu

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プ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
シトラスの香り ¥1,320

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



写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos. アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

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、半熟卵にしらすと自家製マヨネーズをたっぷりのせ仕上げたサラダ

¥1,320



● 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。








写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

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 ¥660
Homemade potato fries 
- タコとしらすのアヒージョ バケット添え ¥880
Octopus and whitebait ahijio with bucket  
- 小エビとイカのアヒージョ バケット添え ¥880
Shrimp and squid ajillo with bucket  

〈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
¥880 スモールサイズ ¥440
- スモーク魚介と季節野菜のシーザーサラダ   
Caesar salad with smoked seafood and seasonal vegetables
¥990 スモールサイズ ¥500
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
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

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

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 (100g) ¥3,850
Cafe de paris butter sauce or Japonaise 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 (120g) ¥2,420
Seasonal Vegetables and Pomelo Pepper Sauce
Accented with black garlic purée



● 桜姫鶏のコンフィ ^ま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

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

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

旬の自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



旬の鮮魚のポワレ



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

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

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

● ガーリックトースト.....    ¥660

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

● お子さまセット Kid's Meal.....     ¥2,200

〈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

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos. アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

ディナータイム / 17:00~21:00

〈パスタ〉

● 本日のパスタ ¥1,760

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 ¥2,200

Japanese pasta with Whitebait and cod roe with Japanese herbs

サラダ野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〉

● 本日のピザ ¥2,200

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。



● モッツア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たマトソースにフレッシュトマトとモッツアレラ、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、モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、ミモレットの4種類のチーズを使用



● 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



しらすと明太子の和風パスタ



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




写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.



Dinner Menu

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
Creme Brulee
バナナ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
Vanilla blancmange with seasonal fruits
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。



キルシュの香るチェリージュブレ



クレームブリュレ



デザート盛り合わせ

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.

Dinner Menu

ディナータイム / 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 ¥2,200

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

写真はイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合があります。Dishes may differ from those in the photos.
アレルギー原材料は別表をご確認ください。Please check the appendix for allergenic ingredients.