

Prix Fixe Menu

Kindly select one appetizer, one main course, and one dessert of your choice.
お好みの前菜・メインディッシュ・デザートを各1品お選びください。

Assorted small bite はじまりの一品	
Appetizer	
Mixed salad, snow crab, mango, avocado, cocktail sauce (Add JPY 800) ズワイガニ アボカドとマンゴーサラダ カクテルソース (追加料金 800円)	Nicoise salad, seared tuna, French dressing Olive, anchovis, tomato, boiled egg, potato, carrot ニース風サラダ 鮪のたたき フレンチドレッシング オリーブ アンチョビ トマト 卵 ポテト 人参
Today's local fish carpaccio with bottarga Local vegetables and herb salad 近隣漁港より 本日のお魚のカルパッチョ仕立て からすみ 地産野菜とハーブサラダ	Burrata cheese "Latteria BeBè Kamakura" Seasonal fruits, tomato, balsamic sauce 「ラッテリアBeBè鎌倉」のブッラータチーズ 季節果実と神保農園のトマト パルサミソース
Pate de campagne "dining room style" 田舎風テリーヌ "ダイニングルームスタイル"	
Main dish	
Chili spiced pan-seared European lobster tail Herb butter rice pilaf with sauce Américaine (Add JPY 2,800) ヨーロッパアンロブスターテイルのポワレ エスニック風味 ハーブバターライスピラフ アメリケーヌソース (追加料金 2,800円)	Oven-roasted Sagami Sangenton pork loin "Ozasa" Charcutière sauce 相模三元豚おぎさロース肉のロースト シャルキュティエール ソース
Pan-fried market fish Lotus root chips, mushrooms Served with black olive, vermouth cream sauce 近隣漁港より お魚のポワレ 蓮根チップと茸 黒オリーブとベルモットクリームソース	Roasted chicken breast "Goten Jidori" Dijon mustard sauce 御殿地鶏ムネ肉のロースト デジョンマスタードソース
Cajun spiced sautéed "Fuji Atlantic Salmon" Mashed potato, grilled lemon フジアトランティックサーモンのケイジャンスパイスステーキ マッシュポテト グリルレモン	Grilled A4 wagyu beef tenderloin (100g) Sautéed vegetables with ginger-scented veal jus (Add JPY 3,800) A4黒毛和牛フィレ肉のグリル 100g 西洋野菜 生姜風味フォンドヴォーリエ (追加料金 3,800円)
Dessert	
Vacherin, citrus compote (Add JPY 800) 地産柑橘のヴァシュラン (追加料金 800円)	Assorted ice cream 3-kind アイスクリーム三種盛り合わせ
Chocolate cake, apple compote, vanilla ice cream ガトーショコラ 林檎のコンポート バニラアイスクリーム	
Coffee or tea コーヒー 又は 紅茶	
9,500	

A Winter's Hearth

Assorted small bite はじまりの一品	
* * *	
Smoked marinated mackerel, abalone Pickled loot vegetables, bottarga, crown daisy with fromage blanc 近隣漁港より 真鯖のマリネ 薫香と蒸し鮑 根菜のピクルス からすみ 春菊とフロマージュブラン	
* * *	
Turnip velouté with shellfish flan and truffle aroma 小田原西湘野菜 蕪のヴルーテ 白菜 貝エキスのフラン トリュフの香り	
* * *	
Please choose one main dish from the selection below. メインディッシュをお選びください	
Pan-fried market fish Lotus root chips and mushrooms Served with black olive, vermouth cream sauce 近隣漁港より お魚のポワレ 蓮根チップと茸 黒オリーブ ベルモットクリームソース	Pan-roasted Hokkaido "Snow White Cherryvalley" duck breast Kujo leek fondue, marmalade glaze 北海道産 合鴨ムネ肉のロースト 九条ネギのフォンデュ マーマレードのキャラメリゼ
Grilled wagyu beef loin (100g) Sautéed vegetables with ginger-scented veal jus 和牛ロース肉のグリル 100g 西洋野菜 生姜風味フォンドヴォーリエ	Grilled A4 wagyu beef tenderloin (100g) Sautéed vegetables with ginger-scented veal jus (Add JPY 3,800) A4黒毛和牛フィレ肉のグリル 100g 西洋野菜 生姜風味フォンドヴォーリエ (追加料金 3,800円)
Add on: Sautéed foie gras (50g) (Add JPY 1,800) フォアグラのソテー 50g (追加料金 1,800円)	
* * *	
Vacherin baked meringue Citrus compote, bittersweet caramel mousse, ice cream 地産柑橘のヴァシュラン焼きメレンゲ 柑橘のシロップ煮 ほろ苦いキャラメルムース アイスクリーム	
Coffee or tea コーヒー 又は 紅茶	
14,000	

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery.
All prices are inclusive of tax and are subject to a 15% service charge.
米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。
上記は消費税を含む料金で別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Appetizer		Main dish		Dessert				
⑤	Dining room farm leaf salad ダイニングルームサラダ 野菜ドレッシング	1,800	⑤	Pan-fried market fish lotus root chips, mushrooms Served with black olive, vermouth cream sauce 近隣漁港よりお魚のポワレ 蓮根チップと茸 黒オリーブとベルモットクリームソース	4,620	Assorted ice cream 3-kind アイスクリーム3種盛り合わせ		1,160
	Seasonal vegetable beignets "Ichi miso" from Odawara 季節野菜のベニエ "小田原いいちみそ"とレモン	2,200				Short cake ショートケーキ		1,160
	Caesar salad Romaine lettuce, grilled smoked bacon, Parmigiano シーザーサラダ ロメインレタス 清川恵水ポークベーコン パルミジャーノ	2,840		 Cajun spiced sautéed "Fuji Atlantic Salmon" Mashed potato, grilled lemon フジアトランティックサーモンのステーキ ケイジャンスパイス マッシュポテト グリルレモン	5,240	Creme brulee クレームブリュレ		1,420
	⑤ Burrata cheese "Latteria BeBè Kamakura" Seasonal fruits, tomato, balsamic sauce 「ラッテリアBeBè鎌倉」のブッラータチーズ 季節果実と神保農園のトマト バルサミコソース	3,100		⑤ Chili spiced pan-seared European lobster tail Herb butter rice pilaf with sauce Américaine ヨーロピアンロブスター テイルのポワレ エスニック風味 ハーブバターライスピラフ アメリケーヌソース	8,580	Mille-feuille, caramel ice cream ミルフィーユ キャラメルアイスクリーム		1,530
⑤	Today's local fish carpaccio with bottarga Local vegetables and herb salad 近隣漁港より 本日のお魚のカルパッチョ仕立て からすみ 地産野菜とハーブサラダ	3,220		Roasted chicken breast "Goten Jidori" Dijon mustard sauce, vegetables in cocotte 御殿地鶏ムネ肉のロースト ディジョンマスタードソース ココット野菜添え	4,230	⑤	Vacherin baked meringue Citrus compote, bittersweet caramel mousse, ice cream 地産柑橘のヴァシュラン 焼きメレンゲ 柑橘のシロップ煮 ほろ苦いキャラメルムースとアイスクリーム	1,530
	Niçoise salad, seared tuna, olives, anchovis Tomato, boiled egg, potato, carrot ニース風サラダ 炙り鮪 オリーブ アンチョビ トマト ゆで卵 ポテト 人参	3,340	Oven-roasted Sagami Sangenton pork loin "Ozasa" Charcutière, vegetables in cocotte 相模三元豚おざさロース肉のロースト シャルキュティエール ソース ココット野菜添え	5,260	Strawberry parfait 苺のパフェ		2,600	
	Mixed salad, snow crab, mango, avocado Cocktail sauce ズワイガニ アボカドとマンゴーサラダ カクテルソース	3,850	Roasted rack of Australian lamb Madeira wine sauce, vegetables in cocotte オーストラリア産仔羊背肉のロースト 甘酸っぱいマデラワインソース ココット野菜添え	6,400	Assorted cheese 3-kind, dried fruit and walnut bread おまかせチーズ3種 ドライフルーツ&クルミのブレッド		3,100	
	Sautéed foie gras Seasonal fruit, brioche, balsamic sauce フォアグラのソテー 季節の果実 ブリオッシュトースト バルサミコソース	5,280			Assorted fruit plate フルーツ盛り合わせ		2,860	
Soups & Sides		Steak frites		Coffee and tea				
⑤	Seasonal soup 季節のスープ	1,100		Wagyu beef rump (200g) 和牛ランプ肉 200g	8,500	Coffee, espresso, café au lait, café latte, cappuccino コーヒー・エスプレッソ・カフェオレ・ カフェラテ・カプチーノ		850
	2-piece of bread (rustique or complet aux noix) ブレッド (リュスティック 又は クルミブレッド)	600		Wagyu beef loin (250g) 和牛ロイン肉 250g	12,500	English breakfast, darjeeling, earl grey イングリッシュ ブレックファースト・ ダーズリン・アールグレイ		1,000
	Mashed potato マッシュドポテト	1,500		A4 Wagyu beef tenderloin "Diamond Fuji" (200g) A4 和牛 "ダイヤモンドフジ" フィレ肉 200g	16,500	Chamomile, peppermint カモミール・ペパーミント		1,000
	⑤ Sauteed mixed mushroom ミックスマッシュルームソテー	2,400		Add on: Sautéed foie gras (50g) フォアグラのソテー 50g	1,800			
⑤ Signature dish スペシャルテ		Please select one sauce of your choice. 好きなソースを1つお選びください		 <div>Fuji Atlantic Salmon, Japan's first land-based Atlantic salmon, raised with the pure waters of Mt. Fuji in Oyama, Shizuoka. フジアトランティックサーモンは、静岡県小山町 富士山の麓にある施設で、富士山の水を使用し生産された日本初の陸上養殖アトランティックサーモンです。</div>				
⑤ Vegetarian ベジタリアンメニュー		・Café de Paris butter ・Mustard sauce ・Red wine sauce ・Soy sauce and wasabi						
		カフェドパリバター マスタードソース 赤ワインソース 醤油 & わさび						

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery.
All prices are inclusive of tax and are subject to a 15% service charge.
米飯類は、国産米を使用しています。メニューは季節と仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。
上記は消費税を含む料金で別途サービス料(15%)を加算させていただきます。