

Course

24-2 Rue Abuzuri Ville De Hayama
Kanagawa Japan
Tél N° 77-66-83

Corkage
Bottle - 3,300



LA MARÉE

RESTAURANT

SINCE 1977

UPSTAIRS

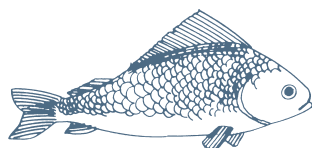
Lunch
11:30 to 14:00
Dinner
17:30 to 21:00

Service Charge
Ten Percent

Fête d'automne

秋の味覚フェア

¥12,000-



Pors d'œuvres

藁焼き鰯のミキュイ

ポワローヴィネグレット 柿の木茸のマリネ

Pors d'œuvres

前菜 / 下記より 2 品 お選びください

冷前菜

鎌倉海老と白木耳のタルタル みかんとマスタード 金糸瓜 +¥1,000

秋刀魚コンフィの炙り シャインマスカット おひさま椎茸 ヨーグルト

熟成させた障泥烏賊 葉山ひじき パプリカ マンチェゴチーズ マッシュルーム

温前菜

穴子のラケ 舞茸チップス ラ・フランスの香り

ジャンボマッシュルームに詰めた栄螺のガーリックバター焼き

石川芋のラビオリ スッポンのコンソメ 松茸 +¥500

Plats

主菜 / 下記より 1 品 お選びください

ラ・マーレ名物！魚介のブイヤベース +¥2,000

三崎マグロの赤ワイン煮込み

国産牛フィレ肉のポワレ ポルチーニ アルヴェールソース

獲れたて鮮魚を本日の仕立てで（黒板メニューより）

本日の炭火焼き（黒板メニューより）

Dessert

デザート

Fromage varies.

食後にチーズの盛合せもご用意できます
ワインと共に楽しみください

