

みなとみらいの夜景を観ながら、ビールやワインを軽く一杯 スイーツや飲み物だけでも気軽にご利用いただけます

18:00~23:00 (L.O 平日・土曜日 21:00 日曜日・祝日 20:00)

à la carte



アラカルトメニューをご希望のお客様には、アミューズ、席料としてお一人様500円を頂戴いたします。ディナータイムは別途5%のサービス料を頂戴いたします。
 a la carte menu will be charged 500yen per person for amuse and seating charge. 5% service charge will be added.

SANCK

- 自家製オリーブのマリネ **500**
Olives
- 神奈川野菜のピクルス **500**
Homemade Vegetable Pickles
- 二宮のオリーブチップで揚げたナッツ **500**
Smoked Nuts
- 本日のチーズ **600**
Cheese of The Day
- チーズ3種盛り合わせ **1,500**
Assorted 3Kinds of Cheese
- ハーブ香るフライドポテト **S:600 L:1,000**
French Fries

COLD APPETIZER

- ポーク・リレット **600**
Pork Rillettes
- レバー・パテ **600**
Chicken Liver Paste
- 藤沢NORMAさんの生豚(生ハム) **700**
Sliced Raw Ham
- パテ・ド・カンパーニュ **800**
Pate de Campagne
- 富士山麓育ち 金太郎マスの自家製マリネ **800**
Marinated Trout
- シャルキュトリーの3種盛り合わせ **1,500**
Assorted 3Kinds of Charcuterie

VEGETABLE

- 大人のポテトサラダ **600**
Potato Omelet Salad
- 野菜好きのためのデリ盛り合わせ **600**
Assorted Vegetable Deli
- 本日の畑の都合サラダ **S:500 L:800**
Salad of The Day
- かながわ野菜のごろごろロースト **1,000**
Roasted Seasonal Vegetable
- 茅ヶ崎ロココファームトマトと Burrata チーズ **1,200**
Fresh Tomato & Burrata Cheese

HOT APPETIZER

- 季節のポタージュ **700**
Seasonal Potage
- シェフのイチオシ!! 豚のAbats春巻き **800**
Pork offal Spring rolls
- トリップ(牛ハチノス)の煮込み **800**
Stewed Tripper
- 地元野菜と湘南しらすのアヒージョ **800**
Fry Ajillo
- 砂肝のアヒージョ **800**
Gizzard Ajillo
- 白ハマグリと香草バター焼き **1,000**
Grilled Clamshell with Herb-Butter

EGG

- 小田原育ち軍鶏エッグのブレンオムレツ **1,000**
Plain Omelet of Shamo Egg
- フライドエッグと生ハム パプリカソース **1,000**
Fried Egg and Raw Ham with Paprika Sauce
- チーズオムレツ トリュフソース **1,500**
Cheese Omelette with Truffle Sauce

PASTA & BREAD

- 完熟ロココトマトのポモドーロパスタ **1,200**
Pasta with Tomato Sauce
- 本日の気まぐれパスタ ※スタッフにお尋ね下さい **1,200**
Pasta of The Day
- レスキューバンの山盛りバスケット **600**
Assorted Rescue Breads Basket

FISH

- 港から届く本日の鮮魚のポワレ **1,600**
Pan-Fried Fish of The Day
- 鮮魚とぼたん海老、ムール貝のブイヤベース **2,000**
Bouillabaise

MEAT

- 横浜ブランド はまぼーくのロースト **1,600**
Roasted Pork
- 小田原生まれ ぼんぼり赤どりのグリル **1,800**
Grilled Chicken
- 茅ヶ崎育ち やまゆり牛のポワレ **3,000**
Pan-Fried Beef Sirlion
- ミートプレート3種盛り合わせ **3,800**
Assorted 3Kinds of Meat

DESSERT

- パコジェット仕上げのアイスクリームとソルベ **500**
Ice Cream and Sharbet
- 本日のデザートとアイスクリーム **700**
Dessert of The Day and Ice Cream
- 桜のブランマンジェ **700**
Cherry blossom Blancmanger
- 午前3時のチーズケーキ (マロン) **800**
3a.m Cheese Cake marron
- 禁断のフォンダンショコラ **800**
Chocolate Fondant
- 矢郷農園の柑橘のサヴァラン **800**
Citrus fruits Savarin

*表示価格は税込表記です All prices include tax. *ディナータイムは別途5%のサービス料を頂戴いたします 5% service charge will be added. *メニュー内容は畑の都合(季節や入荷)で変更することがあります

ユニバーサルダイニングONE

フードレスキュー、ヴィーガン、アレルギー対応など、みんなに優しいレストラン

