

# Course Lunch&Dinner

一度にONEを味わいたい方にはコースがお勧め!!  
 横浜や湘南の食材を中心に、どの皿にも生産者やシェフの想いをギュッと乗せて…



写真はディナーBコースの一例です

## Lunch Course

### COURSE A 3,000

アミューズ/前菜盛合わせ/本日のスープ/メイン/デザート/カフェ  
 Amuse/Assorted Appetizer/Soup/Main/Dessert/Cafe  
 ※下記よりメインディッシュをお選び下さい。  
 ※Please choose main dish from the following  
 本日の鮮魚のポワレ / ほんぼり赤どりのグリル / はまぼーくのロースト  
 Pan-Fried Fish of the Day / Grilled Chicken / Roasted Pork

### COURSE B 4,500

アミューズ/前菜盛合わせ/本日の魚料理/肉料理/デザート/カフェ  
 Amuse/Assorted Appetizer/Fish/Meat/Dessert/Cafe  
 ※下記より肉料理をお選び下さい。  
 ※Please choose meat dish from the following  
 ほんぼり赤どりのグリル/ はまぼーくのロースト/やまゆり牛のポワレ(+980)  
 Grilled Chicken / Roasted Pork/Pan-Fried Beef Sirloin

## Dinner Course

### COURSE A 4,500

アミューズ/前菜/魚料理/肉料理/デザート/カフェ/小菓子  
 Amuse / Appetizer / Fish / Meat / Dessert / Cafe / Mignardises

### COURSE B 6,000

アミューズ/前菜/ブイヤベース/やまゆり牛/デザート/カフェ/小菓子  
 Amuse / Appetizer / Bouillabaisse / Beef / Dessert / Cafe / Mignardises

### COURSE C 9,000

シェフのお任せコース ※要予約  
 Chef's Selected 9Course ※Reservation Required

※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

