

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)



Grande menu



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。

SNACK

- 自家製オリーブのマリネ 550
- かながわ野菜のピクルス 550
- 二宮のオリーブチップで燻したナッツ 500
- 本日のチーズ 660
- チーズ3種盛り合わせ 1,650
- ハーブ香るフライドポテト S:660 L:1,100

PASTA & BREAD

- 季節野菜と青ネギのジェノベーゼ風パスタ 1,320
- シェフの気まぐれパスタ ※スタッフにお尋ね下さい 1,320
- レスキューパンの山盛りバスケット 660

COLD APPETIZER

- ポーク・リエット 660
- レバー・パテ 660
- 藤沢NORMAさんの生豚(生ハム) 880
- パテ・ド・カンパーニュ 880
- 富士山麓育ち 金太郎マスの自家製マリネ 880
- シャルキュトリーの3種盛り合わせ 1,650

SEA FOOD

- 港から届く鮮魚のポワレ 1,760~
- 幻の真鶴 岩のいわがき「鶴宝」 1,100~
- シェフのお勧め魚介料理 2,500~

MEAT

- 横浜ブランド はまぼーくのロースト 1,760
- 小田原生まれ ぼんぼり赤どりのグリル 1,980
- 牛バベットのレアステーキ 2,200
- 茅ヶ崎育ち やまゆり牛のポワレ 3,300
- ミートプレート3種盛合わせ 4,200

HOT APPETIZER

- 季節のポターージュ 770
- シェフのイチオシ!! 豚のAbats春巻き 880
- トリップ(牛ハチノス)の煮込み 880
- 地元野菜と湘南しらすのアヒージョ 880

EGG

- 小田原育ち軍鶏エッグのプレーンオムレツ 1,100
- 生ハムとカラフルパプリカのオープンオムレツ 1,100
- 軍鶏エッグのチーズオムレツ 1,650

VEGETABLE

- 大人のポテトサラダ 660
- 野菜好きのためのデリ盛り合わせ 660
- 本日の畑の都合サラダ S:750 L:1,320
- かながわ野菜のごろごろロースト 1,320

DESSERT

- パコジェット仕上げのアイスクリームとソルベ 660
- 本日のデザートとアイスクリーム 770
- レザーウッドハニーのふんわりムース 770
- 午前3時のチーズケーキ 880
- 禁断のフォンダンショコラ 880
- 矢郷農園の柑橘のサヴァラン 880

※表示価格は税込表記です

※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

※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