

Apéritif

Local Gold tomato juice

湘南ポモロングゴールド 無添加トマトジュース

Pain

Three kinds of freshly baked bread with jam, honey, and whipped butter

三種類の焼きたてパン

Romi-Unie Confiture 福田養蜂場の蜂蜜 自家製ホイップバター

1er service

Minestrone soup with 16-kinds of Kamakura vegetables

16種類の鎌倉野菜ミネストローネ風 ブイヨンドレギュム

Microleaf salad with pistachio dukkah

江戸前ハーブのマイクロリーフサラダとピスタチオデユカ

無添加ロースハムとパテ 地元野菜のマリネ フルーツと小芋のクリスティアン

Cold-pressed orange juice

搾りたてコールドプレス フレッシュオレンジジュース

2ème service

Soft boiled egg with beetroot

三浦半島 岩沢さん平飼い'姫様のたまご' ビーツを纏ったウフモレ

茅ヶ崎工房ジローさんの無添加ベーコン オレンジアンディーヴとパンデピス ゴールデンマスタード

Dessert

Fromage blanc made from grass-fed cow's milk

Mirasaka fromage 'グラスフェッド'フロマーージュブラン

ナッツとオートミールの手作りグラノーラ 長野塩尻/塩原農園のハニーシードレス いちじく

7,260-



メニューはコース一例です。季節や仕入れの状況により内容は変わります。

価格には、消費税・10%サービス料が含まれます。