

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー

fleur フルール ¥2,780

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ¥3,680

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ¥880

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

神奈川県のご当地食材をご用意しています



葉山牛



真鯛



湘南ポモロン



三浦キャベツ



湘南ゴールド

詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。

選べるディナー前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトした、シェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

やまゆりポークのテリーヌ

いちごとカマンベールチーズのサラダ添え 《ディナー価格 + ¥100》

粗挽きの豚肉と濃厚な味わいの白レバーを低温調理でしっとり仕上げたテリーヌ
旬のいちごとコクのあるカマンベールチーズのサラダ添え

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴァイネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

選べるディナーパスタ

当店では自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

神奈川県産真鯛のグリルと旭区八ツ橋農園 菜の花の焦がしバター風味

ブラックペッパーのアクセント

《ディナー価格 + ¥300》

ふっくら焼き上げた旬の真鯛と新鮮な八ツ橋農園菜花を香り豊かな焦がしバターソースで
粗挽き黒胡椒が食欲をそそります

今月のおすすめ

サーモンと三浦キャベツの湘南ゴールド香る

クリームソースフェットチーネ

《ディナー価格 + ¥100》

しっとりとした身質のアトランティックサーモンと柔らかく甘みのある
春キャベツを柑橘香るクリームソースで

やまゆりポークと湘南ポモロンのポモドーロ ペコリーノ風味

サラッとした脂の旨みが特長の栗豚と肉厚なトマト「湘南ポモロン」を
シェフ自慢のトマトソース、香り高いペコリーノと合わせて

選べるメイン料理

シェフの一押し

葉山牛のグリル 湘南ゴールドのヴァイネグレットのサラダ添え

《ディナー価格 + ¥1,200》

希少な葉山牛の内もも肉をじっくりグリルし
旬の甘酸っぱい柑橘と一緒に

今月のおすすめ

サーモンのグリル あまおうと生ハムサラダを添えて

皮目を香ばしくグリルし、しっとり焼き上げたサーモンに 《ディナー価格 + ¥300》

旬のあまおうとスペイン産生ハムの塩気と共に

やまゆりポークのソテー 湘南ポモロンの白ワインソース

肉と脂のバランスが良い、やまゆりポーク肩ロースを柔らかくソテーし
彩り豊かな白ワインソースで