

A P P E T I Z E R

紅ずわい蟹のクラブケーキ

漬物タルタルソース レモン (g)
+ 1,850

熊本県産馬肉ステーキのタルタル

スパイシーエスプーマ クリュディテ 黒大蒜のピューレ
+ 2,350

鹿児島県産カンパチのたたき

奈良漬ピクルス 柑橘 西洋わさびドレッシング (g)

鹿児島県産薩摩芋

ブッラータ 生ハム セミドライトマト チャイブ (g)

シーザーサラダ

ミックスレタス クルトン 厚木ベーコン パルメザン (g)

Peter スタイルオーガニックサラダ

丸中醤油和風ドレッシング (g, v)

熟成マッシュルームスープ

紫蘇 香川県産オリーブオイル

.....

日本各地の選りすぐりの肉やシーフード、旬の食材を使い、日本の豊かな食文化をベースに、モダンなアレンジで仕上げる Peterならではの料理を眺望と共に楽しみください。

上記料金には消費税とサービス料15%が含まれています。

M A I N D I S H

イトヨリ鯛のソテー

スパイシーカリフラワー 舞茸
金山寺味噌 ヨーグルトドレッシング (g)

岐阜県飛騨産 奥美濃古地鶏胸肉のグリル

サボイキャベツ レーズン ケッパー
椎茸 アメリケーヌソース (g)

沖縄県産キビまる豚バラ肉の煮込み

南瓜のグリル 林檎 生姜エスプーマ

しあわせ絆牛ランプの低温調理

ほうれん草のクリーム 赤蕪 梅干し セロリソース

Peter 和牛バーガー

ブリオッシュバンズ 北海道産ラクレットチーズ
オニオン マッシュルーム
プレーン または スイートポテトのフライドポテト (g)

ケイジャン風味のスライスサーロイン

+ 2,800

アルチザン・リングイネ

厚木サルシッチャのソテー マッシュルームクリーム チコリ (g)

国産牛サーロインのグリル

160g

+ 4,600

和牛A3フィレ肉のグリル

120g

+ 7,800

本日のサイドディッシュ

Lunch

3品コース

前菜1種 + メイン料理1種 + デザート1種
6,700

4品コース

前菜2種 + メイン料理1種 + デザート1種
9,000

ドンペリニヨン ヴィンテージ 2012

フリーフロー

90分

+24,000

D E S S E R T

フレンチトースト

洋梨コンポート クリームチーズ 蓮根 味噌アイスクリーム (g)

栗

ローズマリーブリュレ パッションフルーツクリーム 塩ソルベ (n)

焼き安納芋

竹炭のチュイール 柑橘ソース アマレットソルベ (g)

季節のフルーツとシャーベット (v)

+ 500

デザートの盛り合わせ (n, g)

+ 1,500

チーズ3種盛りとドライフルーツ (n, g)

+ 2,000

(n) ナッツ類使用メニュー

(g) グルテン使用メニュー

(v) ベジタリアンメニュー