

à la carte アラカルト

■ 12月限定お勧めメニュー

金目鯛と蛤のチンザノピアンコ蒸し 冬葱のクリーム アメリケーヌのアクセント
バイクドした天使の海老のブルゴーニュ風と共に パン又はライス ¥2,970

林檎酒でマリネしたイベリコポークのソテー フレッシュな林檎を合わせたノルマンディーソース
エシャロットのロースト 三浦の大根コンソメ煮とのコンポジション パン又はライス ¥2,420

下仁田葱とアンチョビのクリームパスタ スペイン産生ハムとルッコラのサラダを添えて ¥1,980



■ アラカルトメニュー

シーボニアライス アメリケーヌソースを添えたシーボニアオリジナルのシーフードピラフ ¥2,420

葉山牛100%ハンバーグ ペッパーグレービーソース（低温調理） パン or ライス ¥3,300

ブイヤベース マルセイユ風 パン or ライス ¥3,300

海の幸感じるシーフードカレー ¥2,200

熟成ポークのカツカレー ¥2,420

粗びきミートボロネーゼの生パスタ ¥1,980

シーボニア クラブハウスサンドウィッチ（BLT） ¥1,870

海老 アボカド サルサソースとソフトシェルクラブのサンドウィッチ ¥2,200

本日のスープ ¥550

オニオングラタンスープ（自家製コンソメベース） ¥990

真蛸のラグー プロバンス風 ¥880

イベリコポーク粗挽きソーセージ（ベジヨータ） ¥1,210

フライドチキン ¥660

フリットミスト（ガーリックシュリンプ・カレイ・イカリング・蛸のから揚げ） ¥1,100

フライドポテト ¥550

三浦野菜のシーザーサラダ（ハーフサイズも御座います） ¥1,100

三浦野菜のピクルス ¥660

シーフードセビーチェ（柚子風味） ¥880

生ハムとチーズの盛り合わせ（ハモンセラノ・カマンベール・ゴダチーズ・マーブルチーズ） ¥1,760

本日のデザート ¥770

【期間限定】 柚子のタルト 塩キャラメルソースのバニラアイス ¥1,100

アフオガード（エスプレッソバニラアイス） ¥880