

DINNER

< 17:30-21:00 / 20:00L.O.>

葉山をはじめとした三浦半島の旬の食材を使い、"葉山の土地の色"をテーマにした料理をお届けします。
葉山の四季を表現する色と、調理法で様々な表情を見せてくれる葉山食材が、あなたの知的好奇心をくすぐります。
色味、香り、味、温度・・・五感で感じる料理を通して、山や海に想いを馳せる。
食で葉山の魅力を味わう贅沢をお楽しみください。

THEME OF THIS MONTH

開かれた茜空 鱗雲 羊雲 翹雲

■ 茜色 ■ 赤 ■ 薄い雲の色

COURSE

SHORT COURSE

¥12,100

Amuse 1	三浦野菜食べ比べ 朝採れたての旬の野菜を3種類の調理法で…
Amuse 2	12か月の色彩を使ったアミューズ 葉山の10月の色彩をイメージして… シャンピニオンムース 自家製燻製ラードパイ
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	〆秋鯖の炙り 三浦じゃが芋のビブレスカスソース
Pasta	秋刀魚と茸、パルミジャーノチーズのリゾット
Poisson	笠子とトマトのナージュ仕立て バジルの香り
Viande	薩摩黒豚のロースト 紅芯大根とビーツのソースジャポネ
〆	播州蕎麦 太刀魚 玉露と香母酢の香り
Avant Dessert	葉山塩と酢橘のグラニテ
Grand Dessert	葉山日の出園の生姜紅茶と林檎のムース 柚子アクセント 食後のコーヒー or 紅茶

FULL COURSE

¥14,520

Amuse 1	三浦野菜食べ比べ 朝採れたての旬の野菜を3種類の調理法で…
Amuse 2	12か月の色彩を使ったアミューズ 葉山の10月の色彩をイメージして… シャンピニオンムース 自家製燻製ラードパイ
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	〆秋鯖の炙り 三浦じゃが芋のビブレスカスソース
Pasta	秋刀魚と茸、パルミジャーノチーズのリゾット
Poisson	笠子とトマトのナージュ仕立て バジルの香り
Viande 1	薩摩黒豚のロースト 紅芯大根とビーツのソースジャポネ
Viande 2	葉山石井牛の炭火焼き 真菰 真菰 レフォール
〆	播州蕎麦 太刀魚 玉露と香母酢の香り
Avant Dessert	葉山塩と酢橘のグラニテ
Grand Dessert	葉山日の出園の生姜紅茶と林檎のムース 柚子アクセント 食後のコーヒー or 紅茶