

LUNCH

< 11:30 - 15:00 / 13:30 L.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 ■ 薄い雲の白

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	鰯秋鯖の炙り 三浦ジャガイモのビブレスカスソース
Soup	本日のポタージュ
Mainchoice	下記4種からおひとつお選びください。 ○ Fish : サーモンのムニエル アーリーレッドソース柚子胡椒の香り ○ Chicken : 桜姫鶏のグリル ゴルゴンゾーラチーズのフォンドウータ ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークロースの低温調理 梅のブルノワゼット ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	林檎と薩摩芋のパプロバ 蜂蜜紅茶ソース 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	シャンピニオンムース 燻製ラードのパイ
Appetizer	薬オイルでマリネした戻り鰹の炙り 金糸瓜のマリネ
Soup	本日のポタージュ
Fish	サーモンのムニエル アーリーレッドソース柚子胡椒の香り
Meat	国産牛内もも肉のグリル 山葵醤油のリビルド ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	林檎と薩摩芋のパプロバ 蜂蜜紅茶ソース 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	シャンピニオンムース 燻製ラードのパイ
Appetizer	鰯秋鯖の炙り 三浦ジャガイモのビブレスカスソース
Deuxi'eme	秋刀魚と茸、グラナパダーノのリゾット
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
Meat	国産牛内もも肉のグリル 山葵醤油のリビルド ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
鰯	播州蕎麦 太刀魚 玉露と香母酢の香り
Dessert	林檎と薩摩芋のパプロバ 蜂蜜紅茶ソース 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円 播州蕎麦 太刀魚 玉露と香母酢の香り800円