

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

南郷上ノ山公園の銀杏並木 溢れる幸せの色

■ 銀杏色 ■ かばいろ 樺色 ■ 栗色

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11月の色彩をイメージして... フォアグラのテリーヌ 舞茸のバケットブルスケッタ
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	棘蟹の炙り トピナンプルのモンブラン仕立て
Pasta	栗粉を練りこんだ自家製パッパルデッレ 遠山郷益山さんから仕入れた鹿ラグー
Poisson	平目の低温調理 帆立ムース ヴォンファム風
Granite	キャロットラペと蜜柑のグラニテ
Viande	牛頬肉のトマト煮込み 栗のピュレ
〆	鰻のコンフィ 走水海苔の餅米煎餅 ~葉山日の出園の緑茶と共に~
Dessert	南瓜クレームブリュレ 豆子小坪あかもく醤油と蜂蜜ソース 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11月の色彩をイメージして... フォアグラのテリーヌ 舞茸のバケットブルスケッタ
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	棘蟹の炙り トピナンプルのモンブラン仕立て
Pasta	栗粉を練りこんだ自家製パッパルデッレ 遠山郷益山さんから仕入れた鹿ラグー
Poisson	平目の低温調理 帆立ムース ヴォンファム風
Viande 1	牛頬肉のトマト煮込み 栗のピュレ
Granite	キャロットラペと蜜柑のグラニテ
Viande 2	葉山石井牛の炭火焼き 銀杏 ポルチーニ茸クリーム
〆	鰻のコンフィ 走水海苔の餅米煎餅 ~葉山日の出園の緑茶と共に~
Dessert	南瓜クレームブリュレ 豆子小坪あかもく醤油と蜂蜜ソース 食後のコーヒー or 紅茶