

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

色褪せていく景色に灯るあたたかな町の光



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12月の色彩をイメージして... 雲丹と鱈のブランダード 百合根のスフレスティック
Hors-d'oeuvre	三崎黒潮金目鯛の炙り レフォールとセロリラブ
Deuxie'me	泉橋酒造の日本酒と味噌で漬けたフォアグラポワレ 蕪 ブイヨンレギューム
Poisson	オマール海老の軽い燻製 烏賊墨とカカオ
Viande	ピジョンとアンデスレッドのロースト ベリーソース
ベ	小豆島素麺 アオリイカとスイートスプリングのマリネ 昆布とトマトスープ
Avant Dessert	薩摩芋とフジ林檎のマチェドニア
Grand Dessert	湘南ゴールドと柚子のピューイダムール 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12月の色彩をイメージして... 雲丹と鱈のブランダード 百合根のスフレスティック
Hors-d'oeuvre	三崎黒潮金目鯛の炙り レフォールとセロリラブ
Deuxie'me	泉橋酒造の日本酒と味噌で漬けたフォアグラポワレ 蕪 ブイヨンレギューム
Poisson	オマール海老の軽い燻製 烏賊墨とカカオ
Viande 1	ピジョンとアンデスレッドのロースト ベリーソース
Viande 2	葉山石井牛の炭火焼き 三浦の大根 泉橋吟醸醤油
ベ	小豆島素麺 アオリイカとスイートスプリングのマリネ 昆布とトマトスープ
Avant Dessert	薩摩芋とフジ林檎のマチェドニア
Grand Dessert	湘南ゴールドと柚子のピューイダムール 食後のコーヒー or 紅茶