

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

色褪せていく景色に灯るあたたかな町の光



COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	寒鯖の低温調理 レフォールとセロリラヴ
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 : 鯖のグリル 葉山生姜のブルブラン ○ Chicken : 桜姫鶏のソテー ホワイトポルトソース ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポーク デュクセルクリーム ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	4種チーズのテリーヌ 洋梨と柚子はちみつのソース 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	鱈のブランダード 百合根のスフレスティック
Appetizer	寒鯖の低温調理 レフォールとセロリラヴ
Soup	本日のポタージュ
Fish	鯖のグリル 葉山生姜のブルブラン
Meat	国産牛内もものグリル 薫味噌と白胡麻クランブル ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	4種チーズのテリーヌ 洋梨と柚子はちみつのソース 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	鱈のブランダード 百合根のスフレスティック
Appetizer	寒鯖の低温調理 レフォールとセロリラヴ
Deuxi'eme	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
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老のポワレ カリフラワー アメリケーヌソース
Meat	国産牛内もものグリル 薫味噌と白胡麻クランブル ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
パスタ	小豆島素麺 アオリイカとスイートスプリング トマトと昆布出汁
Dessert	4種チーズのテリーヌ 洋梨と柚子はちみつのソース 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

小豆島素麺 アオリイカとスイートスプリング トマトと昆布出汁 800円