

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

葉山夏蜜柑の映える澄んだ空

だいたい

■ 橙色 ■ 水色 ■ 茶色

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1月の色彩をイメージして... 平貝と黄韭のマリネ 聖護院蕪とモッツアレラムース
Amuse3	三浦野菜のポタージュ 三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	寒鰯 パセリのアイオリ ヘーゼルナッツとカカオのクランブル
Pasta	蜜柑のタリオリーニ 甘海老と菜花のジェノヴェーゼ
Poisson	三崎黒潮金目鯛 肉厚椎茸 ブイヤベースソース
Viande	鴨のロティ オランジュ 三浦白菜
〆	棘蟹 金時人参 スペルト小麦のリゾット
Avant Dessert	グレープフルーツと葉山塩のジュレブルーシエル
Grand Dessert	金柑と伊予甘ミルクチョコのパルフェダグリューム 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1月の色彩をイメージして... 平貝と黄韭のマリネ 聖護院蕪とモッツアレラムース
Amuse3	三浦野菜のポタージュ 三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	寒鰯 パセリのアイオリ ヘーゼルナッツとカカオのクランブル
Pasta	蜜柑のタリオリーニ 甘海老と菜花のジェノヴェーゼ
Poisson	三崎黒潮金目鯛 肉厚椎茸 ブイヤベースソース
Viande1	鴨のロティ オランジュ 三浦白菜
Viande2	葉山石井牛の炭火焼 蓮根のラザーニャ
〆	棘蟹 金時人参 スペルト小麦のリゾット
Avant Dessert	グレープフルーツと葉山塩のジュレブルーシエル
Grand Dessert	金柑と伊予甘ミルクチョコのパルフェダグリューム 食後のコーヒー or 紅茶