

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

葉山夏蜜柑の映える澄んだ空



COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	寒鰯のカルパッチョ パセリの焦しアイオリ ヘーゼルナッツとカカオクランブル
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 : 寒鰯のムニエル デュグレレとサフランソース ○ Chicken : 桜姫鶏のソテー モレソース ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポーク 春菊のサルサヴェルデ ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	4種の柑橘 ミルフイユ・ダグリユーム 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	平貝と黄韭のマリネ 聖護院燕とモッツアレラムース
Appetizer	寒鰯のカルパッチョ パセリの焦しアイオリ ヘーゼルナッツとカカオクランブル
Soup	本日のポタージュ
Fish	寒鰯のムニエル デュグレレとサフランソース
Meat	国産牛内もも肉のグリル 伊予甘ジャポネソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	4種の柑橘 ミルフイユ・ダグリユーム 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	平貝と黄韭のマリネ 聖護院燕とモッツアレラムース
Appetizer	寒鰯のカルパッチョ パセリの焦しアイオリ ヘーゼルナッツとカカオクランブル
Deuxi'eme	蜜柑を練り込んだタリオリーニ 甘海老と菜の花のジェノヴェーゼ
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老 プイヤベースカプチーノ仕立て
Meat	国産牛内もも肉のグリル 伊予甘ジャポネソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
🍷	棘蟹・金時人参・スペルト小麦のリゾット
Dessert	4種の柑橘 ミルフイユ・ダグリユーム 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

棘蟹・金時人参・スペルト小麦のリゾット 800円