

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

春霞 凜とした空気に曖昧さが滲む 梅のほころび

ときいろ
■ 鴉色 ■ シャーベットカラー ■ 紅梅色

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2月の色彩をイメージして… フォアグラムース ヘーゼルナッツサブレ ~葉山しおさい公園の梅の花の芽吹きをイメージして~
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	カリフラワーデクリネゾン 笠雲仕立て アサリのジュレ ベーコンのアッシュェクリスピー
Risotto	苺のリゾット オゼイユオイル
Poisson	寒鰯のミキュイ 梅と三浦じゃがいものエクラゼ 燻製焦しバター
Viande	徳島阿波尾鶏 岩沢ポトリの姫様たまごのオランダーズ サルミソース
🍴	地蛤としじみの貝出スープ拉麺 梅酢大根
Avant Dessert	泉橋酒造 いちご純米酒のグラニテ
Grand Dessert	柚子と不知火のショコラモワルー 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2月の色彩をイメージして… フォアグラムース ヘーゼルナッツサブレ ~葉山しおさい公園の梅の花の芽吹きをイメージして~
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	カリフラワーデクリネゾン 笠雲仕立て アサリのジュレ ベーコンのアッシュェクリスピー
Risotto	苺のリゾット オゼイユオイル
Poisson	寒鰯のミキュイ 梅と三浦じゃがいものエクラゼ 燻製焦しバター
Viande1	徳島阿波尾鶏 岩沢ポトリの姫様たまごのオランダーズ サルミソース
Viande2	葉山石井牛の炭火焼き マイケルさんが作った葉山生姜
🍴	地蛤としじみの貝出スープ拉麺 梅酢大根
Avant Dessert	泉橋酒造 いちご純米酒のグラニテ
Grand Dessert	柚子と不知火のショコラモワルー 食後のコーヒー or 紅茶