

# 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

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 ■ 紅梅色

## COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	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
Soup	本日のポターージュ
Mainchoice	下記4種からおひとつお選びください。 ○ Fish：的鯛のムニエル ヴェルデュレットソース ○ Chicken：桜姫鶏のソテー サフランクリームソース ○ Pork：やまゆりポークのビール煮 三浦の大根プレゼ ○ Beef：国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	泉橋酒造 糀甘酒とスフレチーズ イチゴミルクのアイス 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	フォアグラムース ヘーゼルナッツサブレ〜 しおさい公園梅の花の芽吹きをイメージして〜
Appetizer	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
Soup	本日のポターージュ
Fish	的鯛のムニエル ヴェルデュレットソース
Meat	国産牛内もも肉のグリル スパイスとナッツのソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	泉橋酒造 糀甘酒とスフレチーズ イチゴミルクのアイス 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	フォアグラムース ヘーゼルナッツサブレ〜 しおさい公園梅の花の芽吹きをイメージして〜
Appetizer	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
Deuxi'eme	苺のリゾット オゼイユオイル
Soup	本日のポターージュ
Fish	オマール海老 アメリケーヌ カプチーノ仕立て
Meat	国産牛内もも肉のグリル スパイスとナッツのソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
〆	地蛤としじみの貝出スープ拉麺 梅酢大根
Dessert	泉橋酒造 糀甘酒とスフレチーズ イチゴミルクのアイス 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

地蛤としじみの貝出スープ拉麺 梅酢大根 800円