

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

黒々とした若布の艶 春の潤い

■ 黒 ■ 深緑 ■ 濃紫

COURSE

SHORT COURSE

¥12,000

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3月の色彩をイメージして… 春菊とカマンベールのムース 落味噌 春菊サブレ
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	桜鯛のミキュイ 山独活のピュレ
Pasta	紫キャベツのオレキエツテ 自家製サルシッチャ
Poisson	三崎黒潮金目鯛のナージュ ケール 深緑
Viande	鹿児島県産黒豚 炭塩 牛蒡
🍴	烏賊墨リゾット 玉露の香り
Avant Dessert	キウイとブロッコリーのムース
Grand Dessert	3種の柑橘 グリオットチェリーのフォレノワール 泉橋純米梅酒ソース 食後のコーヒー or 紅茶

FULL COURSE

¥14,500

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3月の色彩をイメージして… 春菊とカマンベールのムース 落味噌 春菊サブレ
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	桜鯛のミキュイ 山独活のピュレ
Pasta	紫キャベツのオレキエツテ 自家製サルシッチャ
Poisson	三崎黒潮金目鯛のナージュ ケール 深緑
Viande 1	鹿児島県産黒豚 炭塩 牛蒡
Viande 2	葉山石井牛の炭火焼 玉葱ロースト 焦し玉葱
🍴	烏賊墨リゾット 玉露の香り
Avant Dessert	キウイとブロッコリーのムース
Grand Dessert	3種の柑橘 グリオットチェリーのフォレノワール 泉橋純米梅酒ソース 食後のコーヒー or 紅茶