

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

黒々とした若布の艶 春の潤い

■ 黒 ■ 深緑 ■ 濃紫

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	桜鯛のミキュイ 山独活のピュレ
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 : 黒鯛のポワレ 菜花とチーズリゾット ○ Chicken : 桜姫鶏のソテー ブラックベリーとハーブ ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポーク クスクスとクレソン ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	デコボンとカシスのシブースト 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	春菊とカマンベールチーズのムース 蕨味噌 春菊サブレ
Appetizer	桜鯛のミキュイ 山独活のピュレ
Soup	本日のポタージュ
Fish	黒鯛のポワレ 菜花とチーズリゾット
Meat	国産牛内もも肉のロティ ソースペリグー
Dessert	デコボンとカシスのシブースト 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	春菊とカマンベールチーズのムース 蕨味噌 春菊サブレ
Appetizer	桜鯛のミキュイ 山独活のピュレ
Deuxi'eme	手打ちパスタ"オレキエツテ"自家製サルシッチャのクリームソース
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老 ビーツと紫キャベツ
Meat	国産牛内もも肉のロティ ソースペリグー
〆	烏賊墨のリゾット 玉露の香り
Dessert	デコボンとカシスのシブースト 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

烏賊墨のリゾット 玉露の香り 800円