

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

町の花つつじの見頃 鮮やかなピンクの力強さ

■ つつじ色 □ 白 ■ ビリジアン

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4月の色彩をイメージして… 幅海苔のサブレ 鮑の肝 サワークリーム おかひじきフリット
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	湘南しらす 燻製ビーツとジャガイモのムースリーヌ チョリソーラビゴット
Pasta	葉山生姜を練り込んだ自家製“ニョケッティサルデ” 4種チーズのグラティナーティ
Poisson	鯖のポワレ スナップエンドウ 行者ニンニクの香り
Viande	仔羊の薬包み焼き 秋谷檸檬 筍
🍴	小豆島素麺 平貝と蕪のマリネ いりこ出汁スープ
Avant Dessert	明日葉と河内晩柑のグラニテ
Grand Dessert	ルバーブと苺のムースロゼブーケ 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4月の色彩をイメージして… 幅海苔のサブレ 鮑の肝 サワークリーム おかひじきフリット
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	湘南しらす 燻製ビーツとジャガイモのムースリーヌ チョリソーラビゴット
Pasta	葉山生姜を練り込んだ自家製“ニョケッティサルデ” 4種チーズのグラティナーティ
Poisson	鯖のポワレ スナップエンドウ 行者ニンニクの香り
Viande 1	仔羊の薬包み焼き 秋谷檸檬 筍
Viande 2	葉山石井牛の炭火焼 赤ワインとフランボワーズのソース
🍴	小豆島素麺 平貝と蕪のマリネ いりこ出汁スープ
Avant Dessert	明日葉と河内晩柑のグラニテ
Grand Dessert	ルバーブと苺のムースロゼブーケ 食後のコーヒー or 紅茶