

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

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

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	湘南白州 燻製ビーツとジャガイモのムースリーヌ チョリソーのラヴィゴット
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 : 方々のポワレ クレソンと桜のブルブランソース ○ Chicken : 桜姫鶏のソテー ルッコラのヴェルデクリーム ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの低温調理 葡萄塩 ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	トンカ豆と苺のセミフレッド 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	幅海苔のサブレ 鮑の肝とサワークリーム おかひじきフリット
Appetizer	湘南白州 燻製ビーツとジャガイモのムースリーヌ チョリソーのラヴィゴット
Soup	本日のポタージュ
Fish	方々のポワレ クレソンと桜のブルブランソース
Meat	国産牛内もも肉の炭火焼き 生姜クリーム
Dessert	トンカ豆と苺のセミフレッド 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	幅海苔のサブレ 鮑の肝とサワークリーム おかひじきフリット
Appetizer	湘南白州 燻製ビーツとジャガイモのムースリーヌ チョリソーのラヴィゴット
Deuxi'eme	葉山生姜を練り込んだ自家製ニョケッティサルデ 4種チーズのグラタン仕立て
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老のグリル サルサジェノヴェーゼ
Meat	国産牛内もも肉の炭火焼き 生姜クリーム
ベ	小豆島素麺 平貝と蕪のマリネ いりこ出汁のスープ
Dessert	トンカ豆と苺のセミフレッド 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

小豆島素麺 平貝と蕪のマリネ いりこ出汁のスープ 800円