

# 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愉しみください。

## THEME OF THIS MONTH

森戸神社例大祭 鳥居や神輿の朱色に金 法被の藍色

■ 朱色 ■ 金 ■ 藍色

## COURSE

### SHORT COURSE

¥12,100

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9月の色彩をイメージして… いくら・帆立・セロリラヴ
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	牡丹海老・甲殻類バヴァロワ
Pasta	ラビオリ・スモークパプリカ・葉山石井牛すじ・牛骨
Poisson	三崎黒潮金目鯛・三浦茄子・ペルノ
Viande	雉・金糸瓜・有馬山椒・あわび茸
ベ	素麺・トマト・岩沢ポートルー卵
Dessert	無花果・ミルフィーユ・チャイ 食後のコーヒー or 紅茶

### FULL COURSE

¥14,520

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9月の色彩をイメージして… いくら・帆立・セロリラヴ
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	牡丹海老・甲殻類バヴァロワ
Pasta	ラビオリ・スモークパプリカ・葉山石井牛すじ・牛骨
Poisson	三崎黒潮金目鯛・三浦茄子・ペルノ
Viande 1	雉・金糸瓜・有馬山椒・あわび茸
Viande 2	葉山石井牛・柚子醤油・発酵ビーツ
ベ	素麺・トマト・岩沢ポートルー卵
Dessert	無花果・ミルフィーユ・チャイ 食後のコーヒー or 紅茶