

LUNCH

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

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	ズワイ蟹・柚子・甲殻類バヴァロワ
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: こしょう鯛・三浦茄子・金糸瓜・デイル ○ Chicken: 桜姫鶏・パプリカ・パッションフルーツ ○ Pork: 神奈川県産やまゆりポーク・ズッキーニ・茗荷・柴漬け ○ Beef: 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	ブラッドオレンジ・クレープシュゼット 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	セロリラヴ・いくら・燻製サブレ
Appetizer	ズワイ蟹・柚子・甲殻類バヴァロワ
Soup	本日のポタージュ
Fish	こしょう鯛・三浦茄子・金糸瓜・デイル
Meat	国産牛内もも肉・ポルチーニ・バターナッツ ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	ブラッドオレンジ・クレープシュゼット 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,300

Amuse	セロリラヴ・いくら・燻製サブレ
Appetizer	ズワイ蟹・柚子・甲殻類バヴァロワ
Hot Appetizer	玄海灘サーモン・インカの目覚め・胡麻ノワゼット
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老・自家製ブリオッシュ・金山寺味噌
Meat	国産牛内もも肉・ポルチーニ・バターナッツ ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
ベ	素麺・トマト・岩沢ポートルー卵
Dessert	ブラッドオレンジ・クレープシュゼット 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

素麺・トマト・岩沢ポートルー卵 800円