

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

春霞 凜とした空気に曖昧さが滲む 梅のほころび

ときいろ
■ 鴉色 ■ シャーベットカラー ■ 紅梅色

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2月の色彩をイメージして… 会津馬肉モモ・苺のデクリネゾン
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	毛蟹・聖護院蕪・柚子
Pasta	燻製平貝・法蓮草・ガルガネツリ
Poisson	寒鰯・紅くるり大根・バルサミコ
Viande	石井牛・人参・うるい
〆	いずみ橋吟醸味噌・鹿・湯葉
Avant Dessert	葉山檸檬・パプリカ・アールグレイ
Grand Dessert	赤紫蘇・グリオットチェリー・リコッタチーズ 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2月の色彩をイメージして… 会津馬肉モモ・苺のデクリネゾン
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	毛蟹・聖護院蕪・柚子
Pasta	燻製平貝・法蓮草・ガルガネツリ
Poisson1	寒鰯・紅くるり大根・バルサミコ
Poisson2	九絵・アンショワイヤード・梅
Viande	石井牛・人参・うるい
〆	いずみ橋吟醸味噌・鹿・湯葉
Avant Dessert	葉山檸檬・パプリカ・アールグレイ
Grand Dessert	赤紫蘇・グリオットチェリー・リコッタチーズ 食後のコーヒー or 紅茶