

M E N U

ENTREES

旬の野菜の食べ比べ -朝採れした旬の野菜を3種の調理法で- Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~	¥1,400
三浦の朝採れ野菜と自家製やまゆりベーコンのシーザーサラダ Caesar salad with Miura's freshly harvested vegetables and homemade Yamayuri bacon	¥1,800
朝採れ三浦野菜 いずみ橋吟醸味噌バーニャカウダソース Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce	¥2,000
三崎鮭のミルフィーユ Tuna mille-feuille from Misaki	¥2,200
柚子と蕪、毛蟹のマリネ 酒粕のバヴァロワ Marinated yuzu, turnip and hairy crab with sakekasu bavarois	¥2,400

POISSONS

寒鰯と三浦紅くるり大根、バルサミコの”鰯大根風” "Yellowtail Daikon Style" with Yellowtail, Miura Red Curly Daikon, and Balsamic Glaze	¥2,800
クエとロースト アンショワイヤードソース 梅とオリーブのタップナード Kueh and Roasted Anchoillade Sauce with Plum and Olive Tapenade	¥3,600
本日の魚料理 Today's Fish dish	¥3,000

VIANDES

神奈川県産やまゆり牛ロース 炭火焼 (+¥1500 で葉山石井牛に変更) Caesar salad with Miura's freshly harvested vegetables and homemade Yamayuri bacon ※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500	¥7,500
本日の肉料理 Today's Meat dish	¥4,500

PASTA

本日のパスタ Today's Pasta	¥1,600
自家製ガルガネッリ 燻製平貝と法蓮草のソース Homemade garganelli with smoked flat clams and spinach sauce	¥2,200

DESSERTS

自家製葉山塩の塩ミルクアイス本日アイス・ソルベ盛り合わせ Salt and Milk Ice Cream Made With Homemade Hayama Salt and the Ice Cream and Sorbet Assortment of the Day	¥800
リコッタチーズのヌガーグラッセ 赤紫蘇とグリオットチェリーのソース Ricotta cheese nougat glace with red shiso and griotte cherry sauce	¥1,100
ブルーチーズのティラミスピアンコ Tiramisu Bianco with Blue Cheese	¥1,200