




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

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  紅梅色

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	ズワイ蟹・聖護院蕪・柚子
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: 鯖・アピオス・ヴァンプラン ○ Chicken: 桜姫鶏・春菊・味噌赤ワイン ○ Pork: 神奈川県産やまゆりポーク・醤油麴・菜花 ○ Beef: 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	グリオットチェリー・トンカ豆・ショコラブラン 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	馬肉モモ・苺・燻製サブレ
Appetizer	ズワイ蟹・聖護院蕪・柚子
Soup	本日のポタージュ
Fish	鯖・アピオス・ヴァンプラン
Meat	国産牛内もも・ピーツ・シャリアピン ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	グリオットチェリー・トンカ豆・ショコラブラン 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	馬肉モモ・苺・燻製サブレ
Appetizer	ズワイ蟹・聖護院蕪・柚子
Hot Appetizer	地浅利・法蓮草・オレキエツテ
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老・アメリカヌソース・カプチーノ仕立て
Meat	国産牛内もも・ピーツ・シャリアピン ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
ベ	いずみ橋吟醸味噌・鹿・豆乳
Dessert	マラテボワ・野薔薇・バジル 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

いずみ橋吟醸味噌・鹿・豆乳 800円