

# 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

町の花つつじの見頃 鮮やかなピンクの力強さ

■ つつじ色 □ 白 ■ ビリジアン

## 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4月の色彩をイメージして... 蛸烏賊・燻製ピサラディエール
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	平貝・蚕豆・セロリ
Deuxie'me	葉産白洲・桜海老・筍・独活
Poisson	桜鯛・ピーツ・桜
Viande	仔羊・新ジャガイモ山・燻香
〆	蛤・葉山生姜・拉麺
Avant Dessert	ライチ・フロマージュブラン・カリフラワー
Grand Dessert	苺・ピスタチオ・ルビーチョコレート 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4月の色彩をイメージして... 蛸烏賊・燻製ピサラディエール
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	平貝・蚕豆・セロリ
Deuxie'me	葉産白洲・桜海老・筍・独活
Poisson	桜鯛・ピーツ・桜
Viande1	仔羊・新ジャガイモ山・燻香
Viande2	葉山石井牛・ポワロー・アボカド
〆	蛤・葉山生姜・拉麺
Avant Dessert	ライチ・フロマージュブラン・カリフラワー
Grand Dessert	苺・ピスタチオ・ルビーチョコレート 食後のコーヒー or 紅茶