

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
薫製メカジキのカルパッチョ 彩野菜のサラダ仕立て Carpaccio of smoked swordfish with colorful vegetable salad	¥2,200
三崎鮪のミルフィーユ Tuna mille-feuille from Misaki	¥2,400

Entrees chaud

グリーンアスパラガスとトリュフのビスマルク風 Green Asparagus and Truffle Bismarck Style	¥2,400
穴子と三浦野菜のフリットミスト Frito Misto with Conger Eel and Miura Vegetables	¥2,600

POISSONS

桜鯛の低温調理 ビーツと桜のソース Cherry Blossom Snapper cooked at low temperature with Beetroot and Cherry Blossom Sauce	¥3,200
本日の魚料理 Today's Fish dish	¥3,000

VIANDES

仔羊のロースト 新ジャガイモのピューレ スパイスジュドアニョソース Roasted lamb with fresh potato puree and spice jude	¥5,200
国産牛ロース 炭火焼 三浦野菜のグリル (+¥1500 で葉山石井牛に変更) Charcoal-grilled Japanese beef loin, grilled Miura vegetables ※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 • RISOTTO

渡り蟹のトマトクリーム リングイネ Migratory crab tomato cream linguine	¥2,200
本日のパスタ Today's Pasta	¥1,700
フォアグラ・赤ワイン・トレビス・グラナパダーノのリゾットロッソ Risotto Risotto Rosso with Foie Gras, Red Wine, Treviso and Granapadano	¥2,000

DESSERTS

アイス3種盛り合わせ ~葉山塩ミルク・他2種~ Ice Cream Assortment (Three Kinds) - Hayama Salt Milk and Two Others -	¥800
無花果のガトーショコラ カシスのアイス ハイビスカスのエスプーマ Fig gateau chocolate, cassis ice cream, hibiscus espuma	¥1,100
ブルーチーズのティラミスビアンコ Blue cheese tiramisù bianco	¥1,200

