

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

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

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	平貝・スナップ豌豆・セロリ
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: 方々・クレソン・筍 ○ Chicken: 桜姫鶏・香草パン粉・グリーンサラダ ○ Pork: 神奈川県産やまゆりポーク・オレンジ・赤紫野菜 ○ Beef: 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	ココナッツ・フランボワーズ・桜 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	蚶烏賊・燻製ピサラディエール
Appetizer	平貝・スナップ豌豆・セロリ
Soup	本日のポタージュ
Fish	方々・クレソン・筍
Meat	国産牛内もも肉・西洋山葵・白醤油 ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	ココナッツ・フランボワーズ・桜 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	蚶烏賊・燻製ピサラディエール
Appetizer	平貝・スナップ豌豆・セロリ
Hot Appetizer	桜海老・筍・独活
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老・ジェノヴェーゼ・春キャベツ
Meat	国産牛内もも肉・西洋山葵・白醤油 ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
ベ	蛤・葉山生姜・拉麺
Dessert	桜・苺・大豆 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

白海老・蕎麦・青山椒 800円