

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・スナック豌豆・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 蚩烏賊・燻製ピサラディエール
Appetizer 平貝・スナック豌豆・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 蚩烏賊・燻製ピサラディエール
Appetizer 平貝・スナック豌豆・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)
〆 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