

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

小径に明るい木漏れ日が映る

■ 若葉色 ■ もえぎいろ 萌葱色 ■ 新緑

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5月の色彩をイメージして… 様々な豆・葉山産生しらす・発酵檸檬
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	稚鮎・メロン・クレソン
Pasta	桜海老・春キャベツ・カッチョエペペ
Poisson	鱈・青さ海苔・パセリ
Viande	平田牧場金華豚・ルッコラセルバチコ・アンチョビ
〆	甘海老・鶏・葉山生姜
Avant Dessert	アボカド・エストラゴン・フロマージュ
Grand Dessert	よもぎ・グレープフルーツ・ライム 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5月の色彩をイメージして… 様々な豆・葉山産生しらす・発酵檸檬
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	稚鮎・メロン・クレソン
Pasta	桜海老・春キャベツ・カッチョエペペ
Poisson	鱈・青さ海苔・パセリ
Viande①	平田牧場金華豚・ルッコラセルバチコ・アンチョビ
Viande②	葉山石井牛・バジル・ジャガイモ
〆	甘海老・鶏・葉山生姜
Avant Dessert	アボカド・エストラゴン・フロマージュ
Grand Dessert	よもぎ・グレープフルーツ・ライム 食後のコーヒー or 紅茶