

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

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

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	桜鱒・クレソン・メロン
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: 伊佐木・ルッコラ・酢橘 ○ Chicken: 桜姫鶏・チミチュリ・ライム ○ Pork: 神奈川県産やまゆりポーク・木の芽味噌・グリーントマト ○ Beef: 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	キウイ・青紫蘇・季の美 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	様々な豆・葉山産生しらす・燻製サブレ
Appetizer	桜鱒・クレソン・メロン
Soup	本日のポタージュ
Fish	伊佐木・ルッコラ・酢橘
Meat	国産牛内もも肉・大葉・ミント・セミドライトマト ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	キウイ・青紫蘇・季の美 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	様々な豆・葉山産生しらす・燻製サブレ
Appetizer	桜鱒・クレソン・メロン
Hot Appetizer	桜海老・春キャベツ・カッチョエペペ
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老・青さ海苔・柚子胡椒
Meat	国産牛内もも肉・大葉・ミント・セミドライトマト ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
ベ	甘海老・鶏・葉山生姜
Dessert	エルダーフラワー・甘夏・ピスタチオ 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

甘海老・鶏・葉山生姜・素麺 800円