

# 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

海開き 爽やかなヨットの白い帆が行き交う

□ 白 ■ エメラルドグリーン ■ 紺

## 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7月の色彩をイメージして… 枝豆・ゴルゴンゾーラ・ミント
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	帆立・冬瓜・黄柚子
Pasta	白桃・秋谷檸檬・カッペリーニ
Poisson	三崎黒潮金目鯛・ズッキーニ・鎌倉魚醤
Viande1	仔羊・ブルーベリー・三浦バジル
🍷	穴子・横須賀走水海苔・葉山生姜
Avant Dessert	白きくらげ・アロエ・葡萄
Grand Dessert	メロン・杏仁・ライム 食後のコーヒー or 紅茶

Entrees 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  
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  
三崎鮪のミルフィーユ

Enrees Chaud グリーンアスパラガスとトリュフのビスマルク風  
穴子と三浦野菜のフリットミスト

### A la carte アラカルト各種

Poisson	三崎黒潮金目鯛と三浦ズッキーニ ブールノワゼット
Viandes	仔羊のペルシャード ブルーベリー・赤玉ねぎ・トマトのラヴィゴットソース 国産牛ロース 炭火焼 三浦野菜のグリル
Pasta	オマール海老と渡り蟹のトマトソース リングイネ
Risotto	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ツソ
Desserts	カプチーノ 黒糖とヘーゼルナッツ ブルーチーズのティラミスビアンコ

