

# 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

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

Appetizer	烏賊・冬瓜・柚子
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: 赤イサキ・紫キャベツ・ソースヴェルデュレット ○ Chicken: 桜姫鶏・燕・シャンパーニュ ○ Pork: 神奈川県産やまゆりポーク・茄子・オリエンタルソース ○ Beef: 国産牛ロース (+2,000円)
ORANGE LUNCH	
¥3,200	
Dessert	みうらみるく・トマト・パッションフルーツ 食後のコーヒーまたは紅茶

	Amuse	枝豆・ゴルゴンゾーラ・ミント
	Appetizer	烏賊・冬瓜・柚子
	Soup	本日のポタージュ
BLUE LUNCH	Fish	赤イサキ・紫キャベツ・ソースヴェルデュレット
¥4,200	Meat	国産牛内もも肉・赤玉ねぎ・ジャポネソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
	Dessert	みうらみるく・トマト・パッションフルーツ 食後のコーヒーまたは紅茶

	Amuse	枝豆・ゴルゴンゾーラ・ミント
	Appetizer	烏賊・冬瓜・柚子
	Deuxi'eme	白桃・秋谷檸檬・カッペリーニ
	Soup	本日のポタージュ
SUITE LUNCH	Fish	オマール・カリフラワー・ジェノヴェーゼ
¥6,500	Meat	国産牛内もも肉・赤玉ねぎ・ジャポネソース ※国産牛ロースに変更 (+1,800円)
	ベ	穴子・横須賀走水海苔・葉山生姜
	Dessert	みうらみるく・トマト・パッションフルーツ 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円 穴子・横須賀走水海苔・葉山生姜 800円