

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

何処も賑やか カラフルに浮かれる

■ 黄色 ■ オレンジ ■ 紅色 ■ 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8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	車海老・黄人参・エストラゴン
Risotto	鰻・いづみ橋吟醸醤油・シブレット
Poisson	太刀魚・トマト・秋谷シークワサー
Viande	阿波尾鶏・三浦インカ芋・燻香
〆	あおり烏賊・三浦産オクラ・あかもく昆布茶
Avant Dessert	枝豆・柚子・リコッタチーズ
Grand Dessert	マンゴー・葉山蜂蜜・無花果 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 いづ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 カラフルトマトのラヴィゴットソースと三浦バジルのジェノヴェーゼ
Viandes	阿波尾鶏と三浦インカ芋のロースト ジュドプーレ 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ッソ
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

