

# 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

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

### ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	真鯛・黄人参・エストラゴン
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: 勘八・不断草・ズッキーニ ○ Chicken: 桜姫鶏・シークワサー・大葉 ○ Pork: 神奈川県産やまゆりポーク・ラタトゥイユ・ハリッサ ○ Beef: 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	プラム・マンゴー・パイナップル 食後のコーヒーまたは紅茶

### BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	カジキマグロ・ピーツ・大長茄子
Appetizer	真鯛・黄人参・エストラゴン
Soup	本日のポタージュ
Fish	勘八・不断草・ズッキーニ
Meat	国産牛内もも肉・バルサミコジンジャーソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	プラム・マンゴー・パイナップル 食後のコーヒーまたは紅茶

### SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	カジキマグロ・ピーツ・大長茄子
Appetizer	真鯛・黄人参・エストラゴン
Deuxi'eme	穴子・泉橋醤油・シブレット
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老・パプリカ・アメリカヌソース
Meat	国産牛内もも肉・バルサミコジンジャーソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
☞	あおり烏賊・三浦産オクラ・あかもく昆布茶
Dessert	プラム・マンゴー・パイナップル 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

あおり烏賊・三浦産オクラ・あかもく昆布茶・拉麺800円