

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

森戸神社例大祭 鳥居や神輿の朱色に金 法被の藍色

■ 朱色 ■ 金 ■ 藍色

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9月の色彩をイメージして… 鮑の玉露マリネ 横須賀走水の海苔タルト
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	薫オイルでマリネした戻り鰹の炙り 自家製柚子ドレッシング
Pasta	トマトを練り込んだ自家製タリオリーニ 三崎黒潮金目鯛のラグー
Poisson	秋鯖の低温調理 秋茄子のフォンダン 鎌倉魚醤のノワゼット
Viande	マグレドカナール カフェドパリバターソース
〆	岩沢ポートルー“姫様たまご”のフラン 勘八と真瀬海岸のひじき
Avant Dessert	葉山日の出園の抹茶のグラニテ 杏のムース
Grand Dessert	無花果のサングリアアテリーヌ 湘南ゴールドのソルベ 食後のコーヒー or 紅茶

FULL COURSE

¥14,520

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9月の色彩をイメージして… 鮑の玉露マリネ 横須賀走水の海苔タルト
Amuse 3	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	薫オイルでマリネした戻り鰹の炙り 自家製柚子ドレッシング
Pasta	トマトを練り込んだ自家製タリオリーニ 三崎黒潮金目鯛のラグー
Poisson	秋鯖の低温調理 秋茄子のフォンダン 鎌倉魚醤のノワゼット
Viande	マグレドカナール カフェドパリバターソース
Viande	葉山石井牛の炭火焼き 赤サラダ ベリーソース
〆	岩沢ポートルー“姫様たまご”のフラン 勘八と真瀬海岸のひじき
Avant Dessert	葉山日の出園の抹茶のグラニテ 杏のムース
Grand Dessert	無花果のサングリアアテリーヌ 湘南ゴールドのソルベ 食後のコーヒー or 紅茶