

# 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

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

### ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	薬オイルでマリネした戻り鰹の炙り 金糸瓜のマリネ
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 : 糸縊鯛ポワレ 柚子風味のナージュ仕立て ○ Chicken : 桜姫鶏のグリルと焼きリゾット 黄金のコンソメ ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの香草パン粉焼き タップナード ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	無花果のコンポート カシスのソルベ 食後のコーヒーまたは紅茶

### BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse	葉山しらすの玉露マリネ 走水海苔タルト
Appetizer	薬オイルでマリネした戻り鰹の炙り 金糸瓜のマリネ
Soup	本日のポタージュ
Fish	糸縊鯛ポワレ 柚子風味のナージュ仕立て
Meat	国産牛内もも肉の低温ローストとピーツ 朱色ラヴィゴットソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert	無花果のコンポート カシスのソルベ 食後のコーヒーまたは紅茶

### SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse	葉山しらす・横須賀走水海苔・里芋
Appetizer	薬オイルでマリネした戻り鰹の炙り 金糸瓜のマリネ
Deuxi'eme	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
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老ポワレ アメリケーヌソース 湘南ゴールドピューレ
Meat	国産牛内もも肉の低温ローストとピーツ 朱色ラヴィゴットソース ※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
🍷	岩沢ポトリ―"姫様たまご"のフラン 勘八と真瀬海岸ひじき
Dessert	無花果のコンポート カシスのソルベ 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

岩沢ポトリ―"姫様たまご"のフラン 勘八と真瀬海岸ひじき800円