

ENTREES

旬の野菜の食べ比べ -朝採れした旬の野菜を3種の調理法で- Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~	¥1,400
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 Caesar salad with Miura's freshly harvested vegetables and homemade Yamayuri bacon	¥1,800
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 Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce	¥2,000
三崎黒潮金目鯛の炙りカルパッチョ 湘南ゴールドドレッシング サラダ仕立て Seared Carpaccio of Misaki Kuroshio Sea bream with Shonan Gold Dressing	¥2,250
三崎鮪のミルフィーユ Tuna mille-feuille from Misaki	¥2,400

Entrees chaud

旬の茸と三浦じゃが芋、砂肝の九条ネギのグリーンアヒージョ Green ajillo with seasonal mushrooms, Miura potatoes and gizzards with kujo leeks	¥2,000
穴子と三浦野菜のフリットミスト Frito Misto with Conger Eel and Miura Vegetables	¥2,600

POISSONS

三崎黒潮金目鯛・渡り蟹・貝のズベッタディマーレ Misaki Kuroshio Kinmeidai, Migratory Crab and Shellfish Zuppetta di Mare	¥4,200
本日の魚料理 Today's Fish dish	¥3,000

VIANDES

牛頬肉のトマト煮込み 三浦バターナッツのピューレ Tomato braised beef cheek with Miura butternut puree	¥5,200
国産牛ロース 炭火焼 三浦野菜のグリル (+¥1500 で葉山石井牛に変更) Charcoal-grilled Japanese beef loin, grilled Miura vegetables ※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500	¥7,500
本日の肉料理 Today's Meat dish	¥4,500

PASTA・RISOTTO

手打ちパスタ“マルタリアーティー”葉山しらすと青さ海苔、柚子胡椒のクリームソース Handmade Pasta “Martagliati” with Hayama Shirasu, Seaweed and Yuzu Pepper Cream Sauce	¥2,000
本日のパスタ Today's Pasta	¥1,800
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ツ Risotto Rosso with Foie Gras, Red Wine, Treviso and Granapadano	¥2,800

DESSERTS

アイス3種盛り合わせ ~葉山塩ミルク・他2種~ Ice Cream Assortment (Three Kinds) - Hayama Salt Milk and Two Others -	¥800
ティラミス Tiramisu	¥1,100
ショコラブランと4種チーズのテリーヌ 葉山はちみつソース Terrine of chocolat blanc and four cheeses with Hayama honey sauce	¥1,200

