

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

南郷上ノ山公園の銀杏並木 溢れる幸せの色

■ 銀杏色 ■ ^{かばいろ}樺色 ■ 栗色

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer 鱧の炭焼き トピナンプールのモンブラン仕立て
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 : 太刀魚のグリル ババガナーシュと西京味噌のブルブランソース
○ Chicken : 桜姫鶏 根菜のアチャールと落花生バルサミコ
○ Pork : 神奈川県産やまゆりポーク 三浦人参とジュドヴォー
○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert 焙じ茶「葉山」と洋梨のティラミス
食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,200

Amuse 燻製イクラ 舞茸バケットのブルスケッタ
Appetizer 鱧の炭焼き トピナンプールのモンブラン仕立て
Soup 本日のポタージュ
Fish 太刀魚のグリル ババガナーシュ 西京味噌のブルブランソース
Meat 国産牛内もも肉 旬の茸とマスタード
※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
Dessert 焙じ茶「葉山」と洋梨のティラミス
食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,500

Amuse 燻製イクラ 舞茸バケットのブルスケッタ
Appetizer 鱧の炭焼き トピナンプールのモンブラン仕立て
Deuxi'eme 栗粉の自家製パッパルデッレ 遠山郷益山さんより鹿のラグー
Soup 本日のポタージュ
Fish オマール海老のポワレ秋谷檸檬と林檎の赤ワインソース
Meat 国産牛内もも肉 旬の茸とマスタード
※国産牛ロースに変更 (+2,000円)
鰻のコンフィ 走水海苔の餅米煎餅～葉山日の出園の緑茶と共に～
Dessert 焙じ茶「葉山」と洋梨のティラミス
食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

鰻のコンフィ 走水海苔の餅米煎餅～葉山日の出園の緑茶と共に～ 800円