

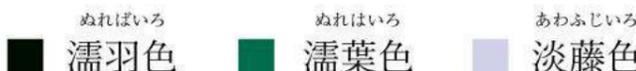
DINNER

< 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

道すがらの濡れた紫陽花 水たまりが反射する



COURSE

SHORT COURSE

¥12,000

Amuse 1	三浦野菜の食べ比べ 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5月の色彩をイメージして… 竹炭のグジェール ヨーグルトとゴルゴンゾーラのムース
Amuse3	三浦野菜のポタージュ 三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	初鯉の薫焼き 鎌倉麴Style黒玄米醤油麴のペースト ブルーベリーのラヴィゴット
Pasta	自家製手打ちパスタ"トロフィエ" ケールとモロヘイヤのジェノヴェーゼ
Poisson	鮎のコンフィ 三浦半島ひじきと胡瓜、茗荷のマリネ
Viande	東京軍鶏 フォアグラ ソールヴァンルージュ
🍷	播州蕎麦 鶏と海老、コブミカンのスープ
Avant Dessert	紫蘇と葡萄のグラニテ
Grand Dessert	カシスとバジルのバシュラングラッセ 食後のコーヒー or 紅茶

FULL COURSE

¥14,500

Amuse 1	三浦野菜の食べ比べ 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5月の色彩をイメージして… 竹炭のグジェール ヨーグルトとゴルゴンゾーラのムース
Amuse3	三浦野菜のポタージュ 三浦で採れた旬の野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	初鯉の薫焼き 鎌倉麴Style黒玄米醤油麴のペースト ブルーベリーのラヴィゴット
Pasta	自家製手打ちパスタ"トロフィエ" ケールとモロヘイヤのジェノヴェーゼ
Poisson	鮎のコンフィ 三浦半島ひじきと胡瓜、茗荷のマリネ
Viande 1	東京軍鶏 フォアグラ ソールヴァンルージュ
Viande 2	葉山石井牛の網焼き 黒トリュフ
🍷	播州蕎麦 鶏と海老、コブミカンのスープ
Avant Dessert	紫蘇と葡萄のグラニテ
Grand Dessert	カシスとバジルのバシュラングラッセ 食後のコーヒー or 紅茶

