

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

道すがらの濡れた紫陽花 水たまりが反射する



COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	初鯉の薫焼き 黒玄米醤油麴のペースト ブルーベリーラヴィゴット
Soup	本日のポタージュ
Mainchoice	下記3種からおひとつお選びください。 ○ Fish : 鱸のポワレ イヌイットコーヒー豆をインフューズした黒と白のコントラスト ○ Chicken : 桜姫鶏の炭火焼き 紫人参のスパイスクリーム ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き フォアグラのカフェドパリバターソース ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	無花果とマスカルポーネのエピスタルト 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,500

Amuse	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
Appetizer	初鯉の薫焼き 黒玄米醤油麴のペースト ブルーベリーラヴィゴット
Soup	本日のポタージュ
Fish	鱸のポワレ イヌイットコーヒー豆をインフューズした黒と白のコントラスト
Meat	国産牛内もも肉の炭火焼 黒大根のジャポネソース
Dessert	無花果とマスカルポーネのエピスタルト 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,800

Amuse	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
Appetizer	初鯉の薫焼き 黒玄米醤油麴のペースト ブルーベリーラヴィゴット
Deuxi'eme	自家製オレキエツテ ケールとモロヘイヤのジェノヴェーゼ
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老のグリル 紫大根と黒いアメリカヌソース
Meat	国産牛内もも肉の炭火焼 黒大根のジャポネソース
〆	播州蕎麦 鶏と海老、コブミカンのスープ
Dessert	無花果とマスカルポーネのエピスタルト 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

播州蕎麦 鶏と海老、コブミカンのスープ 800円



@scapes_the_suite