

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

海開き 爽やかなヨットの白い帆が行き交う

□ 白 ■ エメラルドグリーン ■ 紺

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… 三浦産白茄子のあかもく昆布マリネ リコッタチーズムース
Amuse3	三浦野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ 水蛸のカルパッチョ 大葉とカシューナッツのピストゥー 自家製ミントオイル
Pasta	泉橋甘酒 石井ファーム柚子 帆立 桃のカッペリーニ
Poisson	三崎黒潮金目鯛 冬瓜 ズッキーニ
Viande	仔羊 ゴルゴンゾーラと西京味噌
🍷	黒米と麦の焼きリゾット 平貝と粒貝の炭焼き 横須賀走水産海苔の香り
Avant Dessert	メロンと新生姜のハーブマリネ
Grand Dessert	ブルーベリーと杏仁のウフアラネージュ 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… 三浦産白茄子のあかもく昆布マリネ リコッタチーズムース
Amuse3	三浦野菜のポタージュ
Hors-d'oeuvre	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ 水蛸のカルパッチョ 大葉とカシューナッツのピストゥー 自家製ミントオイル
Pasta	泉橋甘酒 石井ファーム柚子 帆立 桃のカッペリーニ
Poisson	三崎黒潮金目鯛 冬瓜 ズッキーニ
Viande 1	仔羊 ゴルゴンゾーラと西京味噌
Viande 2	葉山石井牛 茄子 トマトサルサ
🍷	黒米と麦の焼きリゾット 平貝と粒貝の炭焼き 横須賀走水産海苔の香り
Avant Dessert	メロンと新生姜のハーブマリネ
Grand Dessert	ブルーベリーと杏仁のウフアラネージュ 食後のコーヒー or 紅茶

