

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

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

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	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
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 : 平正のロースト 青トマトのカプチーノ風 ○ Chicken : 桜姫鶏の炭火焼き 夏野菜のすり流し ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼 水茄子とオクラ、つるむらさきのアンチョビガーリックソース ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	ココナッツとメロンのヌガーグラッセ 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,500

Amuse	三浦産水茄子のあかもく昆布マリネ リコッタチーズムース
Appetizer	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
Soup	本日のポタージュ
Fish	平正のロースト 青トマトのカプチーノ風
Meat	国産牛内もも肉の炭火焼 白味噌と胡桃
Dessert	ココナッツとメロンのヌガーグラッセ 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,800

Amuse	三浦産水茄子のあかもく昆布マリネ リコッタチーズムース
Appetizer	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
Deuxi'eme	自家製オレキエッテ 浅利・湘南しらす・ズッキーニ
Soup	本日のポタージュ
Fish	オマール海老のポワレ ヴェルデクリームソース
Meat	国産牛内もも肉の炭火焼 白味噌と胡桃
🍷	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
Dessert	ココナッツとメロンのヌガーグラッセ 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

黒米と麦のチーズリゾット 平貝と粒貝の炭焼き
横須賀走水産海苔の香り 800円



@scapes_the_suite