

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

何処も賑やか カラフルに浮かれる

黄色 オレンジ 紅色 緑

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8月の色彩をイメージして… アオリイカと黄人参の柚子マリネ 葉山生姜の香り
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	勘八のカルパッチョ 葉山日出園の煎茶マリネ バジルとキウイのラヴィゴット
Pasta	相模湾真鰯と三浦産万願寺唐辛子のリゾット
Poisson	太刀魚のグリル 三浦夏野菜のラタトゥイユ 燻製バターノワゼット
Viande	仔牛のコートレット 三浦のインカ芋とフレッシュトマト
ベ	小豆島素麺 甘海老と鎌倉麴Style黑白米塩麴マリネ
Avant Dessert	パプリカとトマトのグラニテ ファルシー
Grand Dessert	桃とオレンジのテリーヌ 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8月の色彩をイメージして… アオリイカと黄人参の柚子マリネ 葉山生姜の香り
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	勘八のカルパッチョ 葉山日出園の煎茶マリネ バジルとキウイのラヴィゴット
Pasta	相模湾真鰯と三浦産万願寺唐辛子のリゾット
Poisson	太刀魚のグリル 三浦夏野菜のラタトゥイユ 燻製バターノワゼット
Viande 1	仔牛のコートレット 三浦のインカ芋とフレッシュトマト
Viande 2	葉山石井牛 バターナッツ グリーンカレーソース
ベ	小豆島素麺 甘海老と鎌倉麴Style黑白米塩麴マリネ
Avant Dessert	パプリカとトマトのグラニテ ファルシー
Grand Dessert	桃とオレンジのテリーヌ 食後のコーヒー or 紅茶

