

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

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

ORANGE LUNCH ¥3,200	Appetizer	勘八のカルパッチョ 葉山日の出園煎茶マリネ バジルとキウイのラヴィゴット
	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：真鯛のポワレ～向日葵をイメージして～ ○ Chicken：桜姫鶏の炭火焼 自家製ドライトマトと大葉のジェノベーゼ ○ Pork：鹿児島黒豚の炭火焼 潮風干し三浦野菜のラタトゥイユとソルダムと粒マスタードソース ○ Beef：国産牛ロース（+2,000円）
	Dessert	桃の紅茶のレアチーズ 食後のコーヒーまたは紅茶
BLUE LUNCH ¥4,500	Amuse	アオリイカと黄人参の柚子マリネ 葉山生姜の香り
	Appetizer	勘八のカルパッチョ 葉山日の出園煎茶マリネ バジルとキウイのラヴィゴット
	Soup	本日のポタージュ
	Fish	真鯛のポワレ～向日葵をイメージして～
	Meat	国産牛内もも肉の炭火焼 自家製塩檸檬とパプリカのサルサ
	Dessert	桃の紅茶のレアチーズ 食後のコーヒーまたは紅茶
SUITE LUNCH ¥6,800	Amuse	アオリイカと黄人参の柚子マリネ 葉山生姜の香り
	Appetizer	勘八のカルパッチョ 葉山日の出園煎茶マリネ バジルとキウイのラヴィゴット
	Deuxi'eme	相模湾産真地と三浦産万願寺唐辛子のリゾット
	Soup	本日のポタージュ
	Fish	オマール海老のポワレ フレッシュトマトとハーブソース
	Meat	国産牛内もも肉の炭火焼 自家製塩檸檬とパプリカのサルサ
	ベ	小豆島素麺 甘海老の鎌倉麴Style黒麴白米マリネ 自家栽培木の芽山椒オイル
	Dessert	桃の紅茶のレアチーズ 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

小豆島素麺 甘海老の鎌倉麴Style黒麴白米マリネ
自家栽培木の芽山椒オイル 800円



@scapes_the_suite