

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

森戸神社例大祭 鳥居や神輿の朱色に金 法被の藍色

■ 朱色 ■ 金 ■ 藍色

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9月の色彩をイメージして… 葉山日の出園の煎茶サブレ 茗荷と赤パプリカのラヴィゴット
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	戻り鰹の炭焼き 金糸瓜のマリネ ミントとカシューナッツのジェノベーゼ
Pasta	朱色のマルタリアーティー 秋鯖と自家製ドライトマト
Poisson	甘鯛の鱗焼き 三浦産万願寺唐辛子 サルスエラ
Viande	京鴨 サフランリゾット 秋茄子
ベ	横須賀走水海苔の冷麺 葉山産白州と花びら茸の天麩羅
Avant Dessert	人参と赤スグリのグラニテ
Grand Dessert	無花果と和栗のパルフェ 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9月の色彩をイメージして… 葉山日の出園の煎茶サブレ 茗荷と赤パプリカのラヴィゴット
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	戻り鰹の炭焼き 金糸瓜のマリネ ミントとカシューナッツのジェノベーゼ
Pasta	朱色のマルタリアーティー 秋鯖と自家製ドライトマト
Poisson	甘鯛の鱗焼き 三浦産万願寺唐辛子 サルスエラ
Viande 1	京鴨 サフランリゾット 秋茄子
Viande 2	葉山石井牛 インカ目覚め 自家製梅酢のジュドビアンド
ベ	横須賀走水海苔の冷麺 葉山産白州と花びら茸の天麩羅
Avant Dessert	人参と赤スグリのグラニテ
Grand Dessert	無花果と和栗のパルフェ 食後のコーヒー or 紅茶

