

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

開かれた茜空 鱗雲 羊雲 鰯雲

■ 茜色 ■ 赤 ■ 薄い雲の色

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10月の色彩をイメージして… アピオスのムース なめこ茸のセック
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	太刀魚のベニエとブランダード 王林のラヴィゴット
Pasta	自家製手打ちパスタ“タリオリーニ” 赤海老のアメリケーヌ
Poisson	三崎黒潮金目鯛の鱗焼き 姫人参 発酵鬼灯
Viande	平田牧場金華豚 柴漬け ビーツのヴァンブランソース
ベ	柚子と貝出汁の自家製ラーメン 地蛤の浜焼き
Avant Dessert	和梨と純米吟醸酒のグラニテ
Grand Dessert	紅玉と柿のタルトタタン 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10月の色彩をイメージして… アピオスのムース なめこ茸のセック
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	太刀魚のベニエとブランダード 王林のラヴィゴット
Pasta	自家製手打ちパスタ“タリオリーニ” 赤海老のアメリケーヌ
Poisson	三崎黒潮金目鯛の鱗焼き 姫人参 発酵鬼灯
Viande 1	平田牧場金華豚 柴漬け ビーツのヴァンブランソース
Viande 2	葉山石井牛ロース 三浦産の蕪 黒木耳のジュドヴィアンド
ベ	柚子と貝出汁の自家製ラーメン 地蛤の浜焼き
Avant Dessert	和梨と純米吟醸酒のグラニテ
Grand Dessert	紅玉と柿のタルトタタン 食後のコーヒー or 紅茶

