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愉しみください。

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

COURCE

ORANGE LUNCH ¥3,200

Appetizer	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
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 ：低温調理したメカジキの炙り　秋ナスのマリネ　朱色ピクルス
	○ Chicken：桜姫鶏の炭火焼　三浦野菜　ドライトマトクリームソース
	○ Pork ： 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き 柚子胡椒ソース　サフランの香り
	○ Beef： 国産牛ロース（＋2,000円）
Dessert	海老名泉橋酒造の甘酒と葡萄のテリーヌ
	食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH ¥4,500

Amuse	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
Appetizer	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
Soup	本日のポタージュ
Fish	低温調理したメカジキの炙り　秋ナスのマリネ　朱色ピクルス
Meat	国産牛イチボ　インカの目覚め　自家製梅酢のジュドビアンド
Dessert	海老名泉橋酒造の甘酒と葡萄のテリーヌ
	食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH ¥6,800

Amuse	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
Appetizer	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
Deuxi‘eme	三浦産白茄子を練りこんだニョッキ　根菜と香草のバターソース
Soup	本日のポタージュ
Fish	甘鯛の鱗焼き　三浦産万願寺唐辛子　サルスエラ
Meat	国産牛イチボ　インカの目覚め　自家製梅酢のジュドビアンド
✍	横須賀走水海苔の冷麺　葉山産白州と花びら茸の天麩羅
Dessert	海老名泉橋酒造の甘酒と葡萄のテリーヌ
	食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ　800円

横須賀走水海苔の冷麺
葉山産白州と花びら茸の天麩羅　　800円

@scapes_the_suite