

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

開かれた茜空 鱗雲 羊雲 鰯雲

■ 茜色 ■ 赤 ■ 薄い雲の白

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	太刀魚のベニエとブランダード 王林のラヴィゴット
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：戻り鰹のレアロースト 里芋と葉山三ヶ岡山に見立てたタッパナードソース ○ Chicken：桜姫鶏白ワイン煮と秋野菜 ○ Pork：神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き 茸マリネ ポワブラードソース ○ Beef：国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	紅玉と薩摩芋のモンブラン 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,500

Amuse	アピオスのムース なめこ茸のセック
Appetizer	太刀魚のベニエとブランダード 王林のラヴィゴット
Soup	本日のポタージュ
Fish	戻り鰹のレアロースト 里芋と葉山三ヶ岡山に見立てたタッパナードソース
Meat	国産牛イチボ炭火焼き 三浦蕪と黒木耳のジュドヴィアンド
Dessert	紅玉と薩摩芋のモンブラン 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,800

Amuse	アピオスのムース なめこ茸のセック
Appetizer	太刀魚のベニエとブランダード 王林のラヴィゴット
Deuxi'eme	秋刀魚と肝、酢橘のカレティエツラ ブカティーニ
Soup	本日のポタージュ
Fish	三崎黒潮金目鯛の鱗焼き 姫人参 発酵鬼灯
Meat	国産牛イチボ炭火焼き 三浦蕪と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
Dessert	紅玉と薩摩芋のモンブラン 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

柚子と貝出汁の自家製ラーメン 地蛤の浜焼き 800円



@scapes_the_suite