

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

南郷上ノ山公園の銀杏並木 溢れる幸せの色

 銀杏色  ^{かばいろ} 樺色  栗色

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11月の色彩をイメージして… フォアグラと菊芋のオペラ仕立て
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	真鯖の燻製 黄ピーツとポワローのソース レフォールと玄米のアクセント
Pasta	栗粉のタリアテッレ 胡桃とナッツ ゴルゴンゾーラ
Poisson	スジアラ 香茸 昆布締め黒舞茸
Viande	本州鹿 銀杏 蓮根
ベ	自家製播州蕎麦 様々な茸の凝縮したスープ 葉山生姜と唐墨のパウダー
Avant Dessert	花梨と柚子のミルフィユ・グラッセ
Grand Dessert	落花生のモンブラン・ショコラ 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… フォアグラと菊芋のオペラ仕立て
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	真鯖の燻製 黄ピーツとポワローのソース レフォールと玄米のアクセント
Pasta	栗粉のタリアテッレ 胡桃とナッツ ゴルゴンゾーラ
Poisson	スジアラ 香茸 昆布締め黒舞茸
Viande 1	本州鹿 銀杏 蓮根
Viande 2	葉山石井牛薪火焼き 三浦産人参 湘南ポモロンビネガー
ベ	自家製播州蕎麦 様々な茸の凝縮したスープ 葉山生姜と唐墨のパウダー
Avant Dessert	花梨と柚子のミルフィユ・グラッセ
Grand Dessert	落花生のモンブラン・ショコラ 食後のコーヒー or 紅茶

