

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

ORANGE LUNCH

¥3,200

Appetizer	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
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 : 糸縊鯛のポワレ アボカドと山葵のクーリー 根菜のドフィノワ ○ Chicken : 桜姫鶏の炭火焼き 栗のピューレ バルサミコソース ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの煮込みと茸のキッシュ ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	冬至南瓜のクレームブリュレ 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,500

Amuse	フォアグラと菊芋のオペラ仕立て
Appetizer	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
Soup	本日のポタージュ
Fish	糸縊鯛のポワレ アボカドと山葵のクーリー 根菜のドフィノワ
Meat	国産牛いちぼの炭火焼 三浦産人参 湘南ポモロンビネガー
Dessert	冬至南瓜のクレームブリュレ 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥6,800

Amuse	フォアグラと菊芋のオペラ仕立て
Appetizer	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
Deuxi'eme	蟹リゾットロール白菜 牛蒡の香りを移したコンソメスープと
Soup	本日のポタージュ
Fish	スジアラ 香茸 昆布締め黒舞茸
Meat	国産牛いちぼの炭火焼 三浦産人参 湘南ポモロンビネガー
ベ	自家製播州蕎麦 様々な茸を凝縮したスープ 葉山生姜と唐墨パウダー
Dessert	冬至南瓜のクレームブリュレ 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

自家製播州蕎麦 様々な茸を凝縮したスープ

葉山生姜と唐墨パウダー 800円



@scapes_the_suite