

# 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愉しみください。

## THEME OF THIS MONTH

葉山夏蜜柑の映える澄んだ空

だいだいいろ  
■ 橙色 ■ 水色 ■ 茶色

## 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1月の色彩をイメージして… 全粒粉のブリニ 百合根 甘海老のタルタル
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	寒鰯のカルパッチョ 春菊と走水海苔 セロリ
Deuxie'me	小田原ジビエのタコス 塩カラマンシー
Poisson	熟成甘鯛 春の七草 葉山の柚餅子
Viande	葉山石井牛ロース薪火焼き チーマディラーパ 発酵黒林檎
🍴	三浦大根麺 鶏と蜆のスープ
Avant Dessert	伊予甘とシークワーサーのタルタル・フロワ
Grand Dessert	金柑のガトー オルロージュ・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1月の色彩をイメージして… 全粒粉のブリニ 百合根 甘海老のタルタル
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	寒鰯のカルパッチョ 春菊と走水海苔 セロリ
Deuxie'me	小田原ジビエのタコス 塩カラマンシー
Poisson	三崎黒潮金目鯛 蜜柑 浅利
Poisson 2	熟成甘鯛 春の七草 葉山の柚餅子
Viande	葉山石井牛ロース薪火焼き チーマディラーパ 発酵黒林檎
🍴	三浦大根麺 鶏と蜆のスープ
Avant Dessert	伊予甘とシークワーサーのタルタル・フロワ
Grand Dessert	金柑のガトー オルロージュ・ショコラ 食後のコーヒー or 紅茶

