

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	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…
¥12,000	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…
	Amuse3	全粒粉のブリニ 百合根 甘海老のタルタル 三浦野菜のポタージュ
	Hors-d'oeuvre	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ 寒鯵のカルバッチョ 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
	〆	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	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…
¥14,500	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…
	Amuse3	全粒粉のブリニ 百合根 甘海老のタルタル 三浦野菜のポタージュ
	Hors-d'oeuvre	三浦で採れた旬の野菜のポタージュ 寒鯵のカルバッチョ 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
	〆	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

