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

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

COURCE

ORANGE LUNCH
¥3,200

Appetizer	寒鰤のカルパッチョ　春菊と走水海苔　セロリ
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 ：鰆のポワレ　蕪　金時人参と法蓮草の2色ソース
	○ Chicken：桜姫鶏のスパイスグリル　九条ネギのタップナード
	○ Pork ： 神奈川県産やまゆりポークと冬野菜の焼きポトフ
	○ Beef： 国産牛ロース（+2,000円）
Dessert	柑橘と葉山蜂蜜のベイクドチーズケーキ
	食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH
¥4,500

Amuse	全粒粉のブリニ　百合根　甘海老のタルタル
Appetizer	寒鰤のカルパッチョ　春菊と走水海苔　セロリ
Soup	本日のポタージュ
Fish	鰆のポワレ　蕪　金時人参と法蓮草の2色ソース
Meat	国産牛イチボ炭火焼き　チーマディラーパ　発酵黒林檎
Dessert	柑橘と葉山蜂蜜のベイクドチーズケーキ
	食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH
¥6,800

Amuse	全粒粉のブリニ　百合根　甘海老のタルタル
Appetizer	寒鰤のカルパッチョ　春菊と走水海苔　セロリ
Deuxi'eme	鴨とレーズンのポルペッティーニ　泉橋味噌のラグー　スパゲッティ　焦し葱
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成甘鯛　春の七草　葉山の柚餅子
Meat	国産牛イチボ炭火焼き　チーマディラーパ　発酵黒林檎
~	三浦大根麺　鶏とシジミのスープ
Dessert	柑橘と葉山蜂蜜のベイクドチーズケーキ
	食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ　800円

三浦大根麺　鶏とシジミのスープ　　800円

@scapes_the_suite