

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

春霞 凛とした空気に曖昧さが滲む 梅のほころび

ときいろ 鵠色 シャーベット 紅梅色

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	尾長鯛の炙りカルパッチョ 燻製ビーツ 葉山若布と走水海苔ソース
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 : 寒鯵のカツレツ 寒キャベツのブレゼ チコリ リコッタチーズのタルタル添え ○ Chicken : 桜姫鶏の炭火焼き 菜の花のサルサヴェルデ ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポーク 梅とナツツのラヴィゴットソース ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	泉橋酒造 純情いちご酒 莓のパリブレスト 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	自家製海老煎餅 カリフラワー 山椒
Appetizer	尾長鯛の炙りカルパッチョ 燻製ビーツ 葉山若布と走水海苔ソース
Soup	本日のポタージュ
Fish	寒鯵のカツレツ 寒キャベツのブレゼ チコリ リコッタチーズのタルタル添え
Meat	国産牛イチボ炭火焼き 蕎菜 酢酸発酵梅
Dessert	泉橋酒造 純情いちご酒 莓のパリブレスト 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	自家製海老煎餅 カリフラワー 山椒
Appetizer	尾長鯛の炙りカルパッチョ 燻製ビーツ 葉山若布と走水海苔ソース
Deuxi'eme	飯蛸のアフォガート ピゼッリのラヴィオリ
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成鮫鰯 オニオンヌーポー 黒トリュフ
Meat	国産牛イチボ炭火焼き 蕎菜 酢酸発酵梅
〆	逗子小坪アカモクを練り込んだ自家製麺 アーラトマトと貝、鶏出汁スープ
Dessert	泉橋酒造 純情いちご酒 莓のパリブレスト 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

逗子小坪アカモクを練り込んだ自家製麺

アーラトマトと貝、鶏出汁スープ 800円



@scapes_the_suite