




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

春霞 凜とした空気に曖昧さが滲む 梅のほころび

 ときいろ 鴉色  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：寒鰯のカツレツ 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 梅とナッ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 苺のパリプレスト 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	寒鰯のカツレツ 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 蕾菜 酢酸発酵梅
Dessert	泉橋酒造 純情いちご酒 苺のパリプレスト 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	熟成鮫鱈 オニオンヌーボー 黒トリュフ
Meat	国産牛イチボ炭火焼き 蕾菜 酢酸発酵梅
ベ	逗子小坪アカモクを練り込んだ自家製麺 アメーラトマトと貝、鶏出汁スープ
Dessert	泉橋酒造 純情いちご酒 苺のパリプレスト 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

アメーラトマトと貝、鶏出汁スープ 800円



@scapes_the_suite