

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楽しみください。

THEME OF THIS MONTH

黒々とした若布の艶 春の潤い

■ 黒 ■ 深緑 ■ 濃紫

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3月の色彩をイメージして... 黒胡麻のグジュール 方々のリエット 行者ニンニク
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	鱈のマリネ デコポンのラヴィゴット
Deuxie'me	葉山の栄螺 うるい山独活
Poisson	熟成三崎黒潮金目鯛 葉山若布 春菊
Viande	葉山石井牛イチボ薪火焼き 春キャベツ 黒大蒜と黒林檎のジュドヴィアンド
🍷	葉山生姜麺 ライム 桜海老
Avant Dessert	葉山の柑橘 泉橋酒造の酒粕 抹茶
Grand Dessert	嘉山農園の苺 薔薇 アマレット 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3月の色彩をイメージして... 黒胡麻のグジュール 方々のリエット 行者ニンニク
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	鱈のマリネ デコポンのラヴィゴット
Deuxie'me	葉山の栄螺 うるい山独活
Poisson	熟成三崎黒潮金目鯛 葉山若布 春菊
Viande	仔羊 秋谷檸檬ジュドアニョー 燻香
Viande2	葉山石井牛ローズ薪火焼き 春キャベツ 黒大蒜と黒林檎のジュドヴィアンド
🍷	葉山生姜麺 ライム 桜海老
Avant Dessert	葉山の柑橘 泉橋酒造の酒粕 抹茶
Grand Dessert	嘉山農園の苺 薔薇 アマレット 食後のコーヒー or 紅茶

