

# 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

黒々とした若布の艶 春の潤い

■ 黒 ■ 深緑 ■ 濃紫

## COURSE

### ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	鱈のマリネ デコポンのラヴィゴット
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：平鯛のアカモク昆布笹蒸し 旬の緑野菜 ブールノワゼットソース ○ Chicken：桜姫鶏の炭火焼 クスクス ジャークソース ○ Pork：神奈川県産やまゆりポークのポルケッタ 黒マスタードソース ○ Beef：国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	グリオットチェリーのタルトフロマージュ 食後のコーヒーまたは紅茶

### BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	黒胡麻のグジュール 方々のリエット 行者ニンニク
Appetizer	鱈のマリネ デコポンのラヴィゴット
Soup	本日のポタージュ
Fish	平鯛のアカモク昆布笹蒸し 旬の緑野菜 ブールノワゼットソース
Meat	国産牛イチボの炭火焼 春キャベツ 黒大蒜
Dessert	グリオットチェリーのタルトフロマージュ 食後のコーヒーまたは紅茶

### SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	黒胡麻のグジュール 方々のリエット 行者ニンニク
Appetizer	鱈のマリネ デコポンのラヴィゴット
Deuxième	ヤリイカラグーを詰めた竹炭のファゴッティエーニ 黒舞茸のコンソメと共に
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成三崎黒潮金目鯛 葉山若布 春菊
Meat	国産牛イチボの炭火焼 春キャベツ 黒大蒜
〆	葉山生姜麺 ライム 桜海老
Dessert	グリオットチェリーのタルトフロマージュ 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

葉山生姜麺 ライム 桜海老 800円



@scapes\_the\_suite