

# 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

町の花つつじの見頃 鮮やかなピンクの力強さ

■ つつじ色 □ 白 ■ ビリジアン

## COURSE

### ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	桜鯛 ベリー アグロドルチェ
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 : サーモンムニエル 湘南ゴールドブルーブラン ○ Chicken : 桜姫鶏の香草パン粉焼き スパイスオランダーズ ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き ロメスコソース ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	クレームダンジュ 赤桃 バジル 食後のコーヒーまたは紅茶

### BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	甲烏賊と山芋 葉山日の出園煎茶サブレ
Appetizer	桜鯛 ベリー アグロドルチェ
Soup	本日のポタージュ
Fish	サーモンムニエル 湘南ゴールドブルーブラン
Meat	国産牛イチボ 紫人参 発酵湘南ポモロン
Dessert	クレームダンジュ 赤桃 バジル 食後のコーヒーまたは紅茶

### SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	甲烏賊と山芋 葉山日の出園煎茶サブレ
Appetizer	桜鯛 ベリー アグロドルチェ
Deuxi'eme	浅利と筍のリゾット 白州チュイル クレソンオイル
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成黒ムツ 薫焼蚕豆 横須賀の海藻
Meat	国産牛イチボ 紫人参 発酵湘南ポモロン
パスタ	煮麺 泉橋醤油 神奈川県産やまゆりポーク
Dessert	クレームダンジュ 赤桃 バジル 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

煮麺 泉橋醤油 神奈川県産やまゆりポーク 800円



@scapes\_the\_suite