

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

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

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4月の色彩をイメージして... 甲烏賊と山芋 葉山日の出園煎茶サブレ
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	桜鯛 ベリー アグロドルチェ
Deuxie'me	桜海老 三浦産筍 自家製煎酒ブルーブラン
Poisson	熟成黒ムツ 薫焼蚕豆 横須賀の海藻
Viande	葉山石井牛イチボの薪火焼き 紫人参 発酵湘南ポモロン
〆	煮麺 泉橋醤油 神奈川県産やまゆりポーク
Avant Dessert	横浜瀬谷の独活 湘南のかほり 発酵桜
Grand Dessert	15breweryクラフトビール 日向夏 木の芽 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4月の色彩をイメージして... 甲烏賊と山芋 葉山日の出園煎茶サブレ
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	桜鯛 ベリー アグロドルチェ
Deuxie'me	蛸烏賊 春野菜とラルド クレソン烏賊魚醤クーリー
Deuxie'me 2	桜海老 三浦産筍 自家製煎酒ブルーブラン
Poisson	熟成黒ムツ 薫焼蚕豆 横須賀の海藻
Viande	葉山石井牛ロースの薪火焼き 紫人参 発酵湘南ポモロン
〆	煮麺 泉橋醤油 神奈川県産やまゆりポーク
Avant Dessert	横浜瀬谷の独活 湘南のかほり 発酵桜
Grand Dessert	15breweryクラフトビール 日向夏 木の芽 食後のコーヒー or 紅茶

