

# 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

小径に明るい木漏れ日が映る

■ 若葉色 ■ もえぎいろ 萌葱色 ■ 新緑

## 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5月の色彩をイメージして… 真鱈のグリル 玄米のブリニ サワークリーム
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	初鰹の薫焼き 新芽 山独活のクーリー
Deuxie'me	帆立貝 小田原めぐみラボのジビエ 花山葵
Poisson	白鱈 シュクリーヌレタス 発酵トマト
Viande	葉山石井牛イチボ薪火焼き ズッキーニ 酢酸発酵夏蜜柑のジュドヴィアンド
ベ	栄螺と春菊リゾット 塩漬卵黄パウダー
Avant Dessert	枇杷 発酵金木犀 みうらみるく
Grand Dessert	秦野 高梨茶園の新茶 メロン デイル 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5月の色彩をイメージして… 真鱈のグリル 玄米のブリニ サワークリーム
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	初鰹の薫焼き 新芽 山独活のクーリー
Deuxie'me	帆立貝 小田原めぐみラボのジビエ 花山葵
Deuxie'me 2	自家製タリオリーニ バジル ヘーゼルナッツ アボカド
Poisson	白鱈 シュクリーヌレタス 発酵トマト
Viande	葉山石井牛ローズ薪火焼き ズッキーニ 酢酸発酵夏蜜柑のジュドヴィアンド
ベ	栄螺と春菊リゾット 塩漬卵黄パウダー
Avant Dessert	枇杷 発酵金木犀 みうらみるく
Grand Dessert	秦野 高梨茶園の新茶 メロン デイル 食後のコーヒー or 紅茶

