

ENTREES

| | |
|--|--------|
| 旬の野菜の食べ比べ -朝採れした旬の野菜を3種の調理法で- Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~ | ¥1,400 |
| カーリーケールのサラダ Curly Kale Salad | ¥1,800 |
| 朝採れ三浦野菜 いづみ橋吟醸味噌バーニャカウダソース Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce | ¥2,000 |
| 三崎黒潮金目鯛の炙りカルパッチョ キウイのサルサ Seared Carpaccio of Misaki Kuroshio Sea bream with Kiwi Salsa | ¥2,250 |
| 三崎鮪とアボカドのタルタル Misaki tuna and avocado tartar | ¥2,200 |

Entrees chaud

| | |
|---|--------|
| 旬の茸と三浦じゃが芋、砂肝 九条ネギのグリーンアヒージョ Green ajillo with seasonal mushrooms, Miura potatoes and gizzards with kujo leeks | ¥2,000 |
| 3種チーズのフライドポテト French fries with three kinds of cheese | ¥1,200 |
| トリュフ フレンチ フライドポテト Truffle French Fries | ¥1,200 |

POISSONS

| | |
|---|--------|
| 三崎黒潮金目鯛のポワレ 白だしブルブラン Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc | ¥3,500 |
| プレリゴサーモンのムニエル くるみとケッパーの焦がしバターソース Meuniere of Preligo Salmon with Walnut and Capers in Charred Butter Sauce | ¥3,300 |

VIANDES

| | |
|---|--------|
| 大山鶏のバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース Fried chicken with butter & milk , Iburigakko in turtur sause | ¥2,800 |
| 牛フィレ肉のビーフカツレット 赤ワインソース Beef fillet cutlet in red wine sauce | ¥4,500 |
| 国産牛ロース 炭火焼 三浦野菜のグリル (+¥1500 で葉山石井牛に変更) Charcoal grilled Japanese beef loin, grilled Miura's vegetables ※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500 | ¥7,500 |
| 本日の肉料理 Today's Meat dish | ¥4,500 |

PASTA・RISOTTO

| | |
|---|--------|
| 神奈川県産やまゆりポーク自家製ベーコンと岩沢ポトリーの地玉子、 燻製モッツァレラチーズの濃厚カルボナーラ Kanagawa Prefecture Yamayuri Pork Homemade Bacon and Iwazawa Portry Free-Range Eggs, Rich Carbonara with Smoked Mozzarella Cheese | ¥1,800 |
| シチリア風 浅利とポツタルガ フレッシュトマトソースのカサレッチェ Botarga, Clams asari & Fresh Tomato in Sicilian Style Casarecce | ¥2,000 |
| 本日のパスタ Today's Pasta | ¥1,800 |
| フォアグラ 赤ワイン トレビス グラナパダーノのリゾットロツ Risotto Rosso with Foie Gras, Red Wine, Treviso and Granapadano | ¥2,800 |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| アイス3種盛り合わせ ~葉山塩ミルク・他2種~ Ice Cream Assortment (Three Kinds) - Hayama Salt Milk and Two Others - | ¥800 |
| Tiramisu | ¥1,100 |
| クレームブリュレ タヒチバニラと塩キャラメル Creme Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel | ¥1,100 |

