

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

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

ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	初鯉の薫焼き 新芽 山独活のクーリー
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：伊佐木のポワレ 大葉とライムのソース ○ Chicken：桜姫鶏の炭火焼き ミントとモッツアレチーズ ○ Pork：神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き 山葵クリーム ○ Beef：国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	青りんごと紅茶のムース 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	真鱈のグリル 玄米のプリニ サワークリーム
Appetizer	初鯉の薫焼き 新芽 山独活のクーリー
Soup	本日のポタージュ
Fish	伊佐木のポワレ 大葉とライムのソース
Meat	国産牛イチボ ズッキーニ 酢酸発酵夏ミカンのジュドヴィアンド
Dessert	青りんごと紅茶のムース 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	真鱈のグリル 玄米のプリニ サワークリーム
Appetizer	初鯉の薫焼き 新芽 山独活のクーリー
Deuxi'eme	入梅鯛のつみれ 日の出園茶葉と花鯉の出汁茶
Soup	本日のポタージュ
Fish	白鱈 シュクリーヌレタス 発酵トマト
Meat	国産牛イチボ ズッキーニ 酢酸発酵夏ミカンのジュドヴィアンド
🍷	栄螺と春菊リゾット 塩漬卵黄パウダー
Dessert	青りんごと紅茶のムース 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

栄螺と春菊リゾット 塩漬卵黄パウダー 800円



@scapes_the_suite