

# DINNER

< 17:30-21:00 / 20:00L.O.>

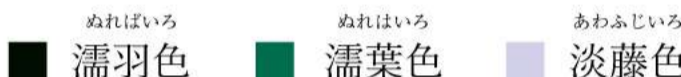
葉山をはじめとした三浦半島の旬の食材を使い、"葉山の土地の色"をテーマにした料理をお届けします。  
葉山の四季を表現する色と、調理法で様々な表情を見せてくれる葉山食材が、あなたの知的好奇心をくすぐります。

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

道すがらの濡れた紫陽花 水たまりが反射する



## 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6月の色彩をイメージして... 横須賀走水サブレ フォアグラ 玄米茶
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	伊佐木 鎌倉麴style黒玄米醤油麴 大葉
Deuxie'me	小柴の穴子 三浦の花ズッキーニ 発酵秋刀魚
Poisson	熟成甘鯛 三浦のヤングコーン 湘南ポモロン
Viande	葉山石井牛イチボの薪火焼 つるむらさき 発酵黒林檎
ベ	蕎麦 もずく 平貝
Avant Dessert	宮崎マンゴー 姫様たまご 秦野黒文字
Grand Dessert	無花果 黒烏龍茶 発酵赤紫蘇 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6月の色彩をイメージして... 横須賀走水サブレ フォアグラ 玄米茶
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	伊佐木 鎌倉麴style黒玄米醤油麴 大葉
Deuxie'me	小柴の穴子 三浦の花ズッキーニ 発酵秋刀魚
Poisson	熟成甘鯛 三浦のヤングコーン 湘南ポモロン
Viande	熊本天草ホロホロ鳥 黒ポルチーニ茸 グリーンアスパラ
Viande2	葉山石井牛ロースの薪火焼 つるむらさき 発酵黒林檎
ベ	蕎麦 もずく 平貝
Avant Dessert	宮崎マンゴー 姫様たまご 秦野黒文字
Grand Dessert	無花果 黒烏龍茶 発酵赤紫蘇 食後のコーヒー or 紅茶

