

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

道すがらの濡れた紫陽花 水たまりが反射する



COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	伊佐木 鎌倉麴style黒玄米醤油麴 大葉
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 : 鮭のポワレ 三浦野菜 アクアパッツァ仕立て ○ Chicken : 桜姫鶏炭火焼き バジル香る檸檬クリームソース ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き 黒米リゾット 竹炭ノワゼット ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	無花果とカシス 竹炭クレープ 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	横須賀走水海苔サブレ フォアグラ 玄米茶
Appetizer	伊佐木 鎌倉麴style黒玄米醤油麴 大葉
Soup	本日のポタージュ
Fish	鮭のポワレ 三浦野菜 アクアパッツァ仕立て
Meat	国産牛イチボ つるむらさき 発酵黒林檎
Dessert	無花果とカシス 竹炭クレープ 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	横須賀走水海苔サブレ フォアグラ 玄米茶
Appetizer	伊佐木 鎌倉麴style黒玄米醤油麴 大葉
Deuxième	粒貝とセロリのジェノヴェーゼ レモングラスの香り
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成甘鯛 三浦ヤングコーン 湘南ポモロン
Meat	国産牛イチボ つるむらさき 発酵黒林檎
〆	蕎麦 もずく 平貝
Dessert	無花果とカシス 竹炭クレープ 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

蕎麦 もずく 平貝 800円



@scapes_the_suite