

# 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

海開き 爽やかなヨットの白い帆が行き交う

□ 白 ■ エメラルドグリーン ■ 紺

## 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7月の色彩をイメージして... 三浦フルーツピーマン 自家製やまゆりポークのラルド コンテチーズ
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	水蛸 冬瓜 ジュンサイ
Deuxie'me	甘海老 万願寺唐辛子 発酵海老麴
Poisson	熟成伊佐木 はねっ娘枝豆 自家製柿酢
Viande	葉山石井牛イチボ 三浦とろ茄子 実山椒
🍴	横須賀走水海苔の自家製麺 蛸と蛸の出汁スープ
Avant Dessert	雪の妖精 泉橋醤油 ヴァンジョーヌ
Grand Dessert	三浦くろぜむ農園くるめメロン 有機エルダーフラワー ライチ 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7月の色彩をイメージして... 三浦フルーツピーマン 自家製やまゆりポークのラルド コンテチーズ
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	水蛸 冬瓜 ジュンサイ
Deuxie'me1	甘海老 万願寺唐辛子 発酵海老麴
Deuxie'me 2	リードヴォー 葉山ブルーベリー プールノワゼット
Poisson	熟成伊佐木 はねっ娘枝豆 自家製柿酢
Viande	葉山石井牛 三浦とろ茄子 実山椒
🍴	横須賀走水海苔の自家製麺 蛸と蛸の出汁スープ
Avant Dessert	雪の妖精 泉橋醤油 ヴァンジョーヌ
Grand Dessert	三浦くろぜむ農園くるめメロン 有機エルダーフラワー ライチ 食後のコーヒー or 紅茶

