

# 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

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

### ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	水蛸 冬瓜 ジュンサイ
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 : 鱸の香草パン粉焼き 青トマトのケッカソース 空心菜ソテー ○ Chicken : 桜姫鶏の炭火焼 トマト出汁ソース ○ Pork : 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き 自家製塩檸檬 大葉 グリーンラタトゥイユ ○ Beef : 国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	葉山 日の出園の抹茶とメロンのムース 食後のコーヒーまたは紅茶

### BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	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
Appetizer	水蛸 冬瓜 ジュンサイ
Soup	本日のポタージュ
Fish	鱸の香草パン粉焼き 青トマトのケッカソース 空心菜ソテー
Meat	国産牛イチボ 三浦とろ茄子 実山椒
Dessert	葉山 日の出園の抹茶とメロンのムース 食後のコーヒーまたは紅茶

### SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	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
Appetizer	水蛸 冬瓜 ジュンサイ
Deuxi'eme	ズッキーニとモルタデッラのカザレツチェ 旬のサラダとバルサミコ
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成伊佐木 はねっ娘枝豆 自家製柿酢
Meat	国産牛イチボ 三浦とろ茄子 実山椒
🍜	横須賀走水海苔の自家製麺 蛸と蛸出汁スープ
Dessert	葉山 日の出園の抹茶とメロンのムース 食後のコーヒーまたは紅茶

## LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

横須賀走水海苔の自家製麺 蛸と蛸出汁スープ 800円



@scapes\_the\_suite