

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

何処も賑やか カラフルに浮かれる

黄色 オレンジ 紅色 緑

COURSE

ORANGE LUNCH

¥3,800

Appetizer	鰯のカルパッチョ メロン
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：平兵衛酢でマリネした鰯の低温調理 ゴーヤと青パパイヤ セルバチコのサラダ ○ Chicken：桜姫鶏の昆布炙炭焼き マンゴートマトサルサ ○ Pork：神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き 黒大蒜醤油麹BBQソース ○ Beef：国産牛ロース (+2,000円)
Dessert	桃とドライフルーツのヌガーグラッセ 食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH

¥4,800

Amuse	葉山日の出園煎茶サブレ 鮎のリエット
Appetizer	鰯のカルパッチョ メロン
Soup	本日のポタージュ
Fish	平兵衛酢でマリネした鰯の低温調理 ゴーヤと青パパイヤ セルバチコのサラダ
Meat	国産牛イチボ 葉山のズッキーニ パッションフルーツ
Dessert	桃とドライフルーツのヌガーグラッセ 食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH

¥7,500

Amuse	葉山日の出園煎茶サブレ 鮎のリエット
Appetizer	鰯のカルパッチョ メロン
Deuxi'eme	茄子とカラフルトマト リコッタチーズのラザニア 李のピューレ
Soup	本日のポタージュ
Fish	小柴の太刀魚 三浦の万願唐辛子 サワードゥ醬
Meat	国産牛イチボ 葉山のズッキーニ パッションフルーツ
ベ	素麺 鶏ガラと糠のスープ 秋谷檸檬
Dessert	桃とドライフルーツのヌガーグラッセ 食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ 800円

素麺 鶏ガラと糠のスープ 秋谷檸檬 800円



@scapes_the_suite