

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

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

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8月の色彩をイメージして… 葉山日の出園の煎茶サブレ 鮎のリエット
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	鰯のカルパッチョ メロン
Deuxie'me	白鳥賊 小田原産猪の自家製ラルド 三浦産島オクラ
Poisson	小柴の太刀魚 三浦の万願寺唐辛子 サワードゥ醬
Viande	葉山石井牛イチボ薪焼き 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
Avant Dessert	三浦の完熟西瓜 オスミicktマト シークワーサー
Grand Dessert	秦野 高梨茶園の“べにふうき” 白桃 葉山完熟梅 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8月の色彩をイメージして… 葉山日の出園の煎茶サブレ 鮎のリエット
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	鰯のカルパッチョ メロン
Deuxie'me1	白鳥賊 小田原産猪の自家製ラルド 三浦産島オクラ
Deuxie'me 2	鰻 赤ワインリゾット 山椒
Poisson	小柴の太刀魚 三浦の万願寺唐辛子 サワードゥ醬
Viande	葉山石井牛ローズ薪焼き 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
Avant Dessert	三浦の完熟西瓜 オスミicktマト シークワーサー
Grand Dessert	秦野 高梨茶園の“べにふうき” 白桃 葉山完熟梅 食後のコーヒー or 紅茶

