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愉しみください。

THEME OF THIS MONTH

開かれた茜空　鱗雲　羊雲　鰯雲

■ 茜色　■ 赤　■ 薄い雲の色

COURCE

SHORT COURCE
¥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10月の色彩をイメージして… 鴨　アピオス　落花生
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	戻り鰹　ビーツ　モッツァレラチーズ
Deuxie'me	江の島本カマス　三浦秋茄子　発酵秋刀魚麹
Poisson	三崎の地金目鯛　ムール貝　井出トマト農園フルティカ
Viande	葉山石井牛イチボ　小田原どすこい椎茸　香茸
〆	自家製蕎麦　イクラ　酢橘
Avant Dessert	和梨　黄柚子　葉山蜂蜜
Grand Dessert	高梨茶園さえみどり　晴王　ディル 食後のコーヒー or 紅茶

FULL COURCE
¥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10月の色彩をイメージして… 鴨　アピオス　落花生
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	戻り鰹　ビーツ　モッツァレラチーズ
Deuxie'me1	江の島本カマス　三浦秋茄子　発酵秋刀魚麹
Deuxie'me 2	ポルチーニを練り込んだタリアテッレ　ポルチーニ茸と鹿のラグー
Poisson	三崎の地金目鯛　ムール貝　井出トマト農園フルティカ
Viande	葉山石井牛ロース　小田原どすこい椎茸　香茸
〆	自家製蕎麦　イクラ　酢橘
Avant Dessert	和梨　黄柚子　葉山蜂蜜
Grand Dessert	高梨茶園さえみどり　晴王　ディル 食後のコーヒー or 紅茶

@scapes_the_suite