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　■ 薄い雲の白

COURCE

ORANGE LUNCH
¥3,800

Appetizer	戻り鰹の藁焼き　ビーツ　モッツァレラチーズ
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 ：糸縒鯛　芹と茗荷のソテー　ハイビスカスと生姜のソース
	○ Lamb：仔羊の炭火焼き　ポルチーニ茸のクリームソース
	○ Pork ： 神奈川県産やまゆりポークの炭火焼き　茜色のジャポネソース
	○ Beef： 国産牛ロース（＋2,000円）
Dessert	紅玉林檎とラムレーズン
	食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH
¥4,800

Amuse	自家製鴨のパストラミ　アピオス　落花生
Appetizer	戻り鰹の藁焼き　ビーツ　モッツァレラチーズ
Soup	本日のポタージュ
Fish	糸縒鯛　芹と茗荷のソテー　ハイビスカスと生姜のソース
Meat	国産牛イチボの炭火焼き　三浦の蕪　香茸
Dessert	紅玉林檎とラムレーズン
	食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH
¥7,500

Amuse	自家製鴨のパストラミ　アピオス　落花生
Appetizer	戻り鰹の藁焼き　ビーツ　モッツァレラチーズ
Deuxi‘eme	三浦産人参のニョッキ　レーズン　人参の葉のオイル
Soup	本日のポタージュ
Fish	三崎の地金目鯛　ムール貝　井出トマト農園フルティカ
Meat	国産牛イチボの炭火焼き　三浦の蕪　香茸
〆	自家製蕎麦　イクラ　酢橘
Dessert	紅玉林檎とラムレーズン
	食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ　800円

自家製蕎麦　イクラ　酢橘　800円

@scapes_the_suite