# 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

### 南郷上ノ山公園の銀杏並木　溢れる幸せの色

銀杏色　樺色（かばいろ）　栗色

## 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<br>葉山の11月の色彩をイメージして…<br>鱧　蓮根　セルフィーユ |
| Amuse3 | 三浦野菜のポタージュ<br>三浦で採れた旬の野菜のポタージュ |
| Hors-d'oeuvre | スモークサーモン　落花生　王林 |
| Deuxie'me | 小田原どすこい椎茸　ホタテ貝　岩沢ポートリー姫様たまご |
| Poisson | 熟成メヌケ　葉山のカリフラワー　ピルピル |
| Viande | 葉山石井牛イチボ薪火焼　三浦シュクリーヌレタス　発酵完熟梅 |
| 〆 | 拉麺　永島農園木耳　三浦の貝出汁 |
| Avant Dessert | 小田原杉崎農場の温州みかん　グリークヨーグル　ヴァローナ社グアナラ |
| Grand Dessert | 葉山の柿　はるみ新米　泉橋酒造の山田錦米麹<br>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<br>葉山の11月の色彩をイメージして…<br>鱧　蓮根　セルフィーユ |
| Amuse3 | 三浦野菜のポタージュ<br>三浦で採れた旬の野菜のポタージュ |
| Hors-d'oeuvre | スモークサーモン　落花生　王林 |
| Deuxie'me1 | 小田原どすこい椎茸　ホタテ貝　岩沢ポートリー姫様たまご |
| Deuxie'me 2 | 自家製手打ちパスタ"クルルジョネス"　猪　三浦じゃがいも |
| Poisson | 熟成メヌケ　葉山のカリフラワー　ピルピル |
| Viande | 葉山石井牛ロース薪火焼　三浦シュクリーヌレタス　発酵完熟梅 |
| 〆 | 拉麺　永島農園木耳　三浦の貝出汁 |
| Avant Dessert | 小田原杉崎農場の温州みかん　グリークヨーグル　ヴァローナ社グアナラ |
| Grand Dessert | 葉山の柿　はるみ新米　泉橋酒造の山田錦米麹<br>食後のコーヒー or 紅茶 |

@scapes_the_suite