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

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

ORANGE LUNCH ¥3,800

Appetizer	スモークサーモン　落花生　王林
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 ：寒鰤　紅くるり大根　発酵塩酢橘
	○ Chicken：桜姫鶏の炭火焼　牛蒡ブレゼソース　栗クランブル
	○ Pork ： 神奈川県産やまゆりポーク肩ロース　栗かぼちゃのグリル　トマトクリームソース
	○ Beef： 国産牛ロース（＋2,000円）
Dessert	柿のクラフティ
	食後のコーヒーまたは紅茶

BLUE LUNCH ¥4,800

Amuse	鱧　蓮根　セルフィーユ
Appetizer	スモークサーモン　落花生　王林
Soup	本日のポタージュ
Fish	寒鰤　紅くるり大根　発酵塩酢橘
Meat	国産牛イチボ　三浦のシュクリーヌレタス　発酵完熟梅
Dessert	柿のクラフティ
	食後のコーヒーまたは紅茶

SUITE LUNCH ¥7,500

Amuse	鱧　蓮根　セルフィーユ
Appetizer	スモークサーモン　落花生　王林
Deuxi‘eme	オレキエッテ　猪　ローズマリー
Soup	本日のポタージュ
Fish	熟成メヌケ　葉山のカリフラワー　ピルピル
Meat	国産牛イチボ　三浦の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
Dessert	柿のクラフティ
	食後のコーヒーまたは紅茶

LUNCH OPTION

本日のパスタ　800円

拉麺　永島農園木耳　三浦の貝出汁　800円

@scapes_the_suite