

シェフ特選コース(3 日前までのご予約制)

¥25,000

音羽ノ森の目の前に広がる相模湾の伊勢海老やあわび、
三浦・鎌倉の新鮮なお野菜と地元ブランド牛である葉山牛を使用した
シェフおすすめの特別コースをご用意いたしました。
葉山の思い出に、この地ならではの料理をご堪能ください。

アミューズ・ブーシュ 三浦・鎌倉野菜のクリュディテ

本日のミニスープ

オマール海老のサラダ 湘南ゴールドの香り

相模湾産あわびのムニエル 黒トリュフの焦がしバターソース

相模湾伊勢海老のローストとグリーンアスパラガス レモンソース

葉山牛のステーキ 春の地野菜 レフォールソース

日向夏のクリームタルト 大葉と日向夏のソルベ添え

食後のお飲物

お茶菓子

伊勢海老、あわびの禁漁期間につきましては他の産地となります。
入荷の状況により内容を変更する場合があります。

MENU GOURMAND

贅沢な食材を使ったコース

¥18,360

アミューズ・ブーシュ 季節野菜のクルディテ

三浦産カブとキク芋のピューレスープ

フランス産ホワイトアスパラガス 地ハマグリフリカッセ

三浦でとれた旬の魚のポワレ アンチョビソース ローズマリーの香り

葉山牛のステーキ レフォールのソース

又は、

地元でとれた伊勢海老とグリーンアスパラガスのソテー レモンソース

又は、

三浦産アワビのムニエル 焦がしバターソース トリュフ風味

日向夏のクリームタルト

大葉と日向夏のソルベ添え

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュが一品のコースもございます。(¥16,200)

MENU HAYAMA

メインディッシュを特選素材にしたコース
¥16,200

アミューズ・ブーシュ 季節野菜のクルディテ

三浦産カブとキク芋のピューレスープ

オマール海老と春の山菜のサラダ 湘南ゴールドの香り

三浦でとれた旬の魚のポワレ アンチョビソース ローズマリーの香り

葉山牛のステーキ レフォールのソース

又は、

地元でとれた伊勢海老とグリーンアスパラガスのソテー レモンソース

又は、

三浦産アワビのムニエル 焦がしバターソース トリュフ風味

日向夏のクリームタルト

大葉と日向夏のソルベ添え

コーヒー 又は 紅茶

メインディッシュが一品のコースもごございます(¥14,040)

MENU SAISON

季節の地元の食材を使ったコース

¥11,000

アミューズ・ブーシュ
季節野菜のクルディテ

三浦産カブとキク芋のピューレスープ

オマール海老と春の山菜のサラダ
湘南ゴールドの香り

三浦でとれた旬の魚のポワレ アンチョビソース
ローズマリーの香り

仔羊のロースト、タイム風味 トマトファルシ添え

日向夏のクリームタルト
大葉と日向夏のソルベ添え

コーヒー 又は 紅茶

鮮魚料理もしくは肉料理、どちらか一品のコースもごございます。(¥8,800)