

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 地ハマグリのフリカッセ

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ざいます。(¥8,800)