

三浦サーモンのコンフィ 自家製発酵バターとアサリ出汁

ワカサギ、生ハムと葉ワサビのパートブリック 芽キャベツと菊芋のピューレ

牡丹海老の昆布ㄹ 新玉ねぎのコンフィ 葉山の塩とうるい

毛蟹と白子のパイ包み焼き

本日の鮮魚のヴァプール 菜の花と蛤 ハーブオイルで

葉山牛の炭火焼 蕨の臺のコンディマン 赤ワインソース

柑橘のコンフィチュールと蜜柑のコンポート 金柑のソルベ

苺と抹茶のムース 柚子の香り

コーヒー

小菓子