

Helene's Table

2024.03.10

LUNCH

* Cold Station *

冷菜

Local Kale Caesar Salad

三浦産ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ

Burrata Cheese & Strawberry Salad served with Balsamic Dressing

ブラータチーズと海老名産苺のサラダ
バルサミコドレッシング

Marinated Blue Seafood Shrimp & Local Broccoli Salad

ブルーシーフードシュリンプと
プロ雅農園のブロッコリーのマリネ

Marinated Smoked Duck, Beets Root & Quinoa

ビーツとキノア、スモークダックのマリネ

Lavash topped with Avocado & Coriander Salad

ラバッシュに載せた
アボカドと三浦産パクチーのサラダ

Curry Flavored Couscous with Mixed Beans Salad

ミックスビーンズとクスクスのサラダ
カレーフレーバー

* Hot Station *

温菜

Mini Brioche Burger

パンプレッソのブリオッシュの
ミニ MALIBU バーガー

Rosemary Marinated Grilled Chicken Tigt

自家菜園のローズマリーでマリネした
大山鶏腿のグリル

KOJI Marinated SHONAN Pork

レモン麴に漬け込んだ湘南ポークのグリル

Quesadillas

全粒粉トルティーヤとチェダーチーズの
ケサディーヤ

Nachos

グルテンフリーナチョス

Clam Chowder

クラムチャウダー

* Dessert *

デザート

Fruits Tower

フルーツタワー

Local Lemon Cake

浦賀産レモンのパウンドケーキ

Chocolate Banana Muffin

チョコレートバナナマフィン

Local Strawberry Tart

嘉山農園の苺のタルト