



ランチセット Lunch Set

¥ 3,900 (税込)

選べる前菜 Select Appetizer

- ①南葉山のロメインレタスのグreekサラダ
greek salad with HAYAMA roma lettuce
[アレルギー：乳 / Allergen : Milk]



- ②ブラータチーズとフレッシュフルーツのサラダ
burrata cheese & seasonal fruits salad served
with balsamic reduction
[アレルギー：乳、ナッツ類 / Allergen : Milk, Nuts]

- ③マリネした穴子の白焼きと焼きナス、レタスの
サラダ
marinated grilled conger & baked eggplant salad
[アレルギー：小麦 / Allergen : Wheat]



- ④ケールと鎌倉ベーコンのシーザーサラダ
caesar salad with kale & crispy KAMAKURA bacon
[アレルギー：卵、乳 / Allergen : Egg, Milk]

+

本日のスープ
Soup of the Day

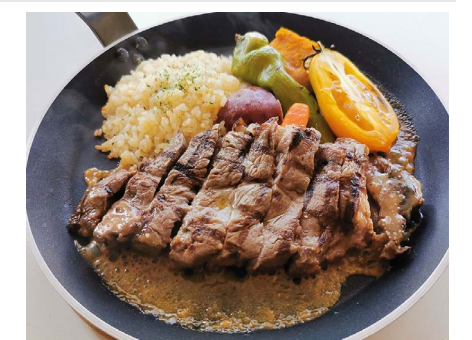
+

メインコース
Main Course

※メインディッシュは右記よりお選びください
Please choose your main course from the page on the right.

メインコース Main Course

- ① シーフードと秋野菜のパエリア
paella with seafood & seasonal vegetable
[アレルギー：海老 / Allergen : Shrimp]
- ② 低温調理した鰹のグリル バーニャカウダソースと共に
grilled slow cooked bonito with bagna cauda sauce
[アレルギー：小麦、乳 / Allergen : Wheat, Milk]
- ③ 骨付き鶏腿肉のコンフィと鎌倉ハムのレモンハーブソーセージの煮込み
グルテンフリーのパンを添えて
stewed confit of chicken leg & herb flavored KAMAKURA sausage with gluten free bread
[アレルギー：乳 / Allergen : Milk]
- ④ 藤沢小麦のブリオッシュで仕立てたスパイシービーフバーガー(+800円)
FUJISAWA wheat brioche spicy beef burger (add +800)
[アレルギー：小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat, Egg, Milk]
- ⑤ オマール海老のグラタン仕立て 雲丹の香るサスティナブルシュリンプの
トマトクリームソース フェットチーネと共に (+1,800円)
gratin of homard lobster with fettuccini served with sea urchin flavored
sustainable shrimp tomato cream sauce (+add 1,800)
[アレルギー：海老、卵、乳 / Allergen : Shrimp, Egg, Milk]
- ⑥ 国産牛のサーロインのステーキ 信州味噌と七味唐辛子のソース
ガーリックライス添え (+2,200円)
japanese beef sirloin steak with garlic rice served with spicy MISO sauce (+add 2,200)
[アレルギー：小麦 / Wheat]



キッズランチプレート (オムレツ、ソーセージ、ミニパンケーキ、ローストポテト、リーフサラダ)
kids lunch plate (omelet, KAMAKURA sausage, pancake, potato, leaf salad) ¥ 1,700

[アレルギー：小麦、卵、乳 / Allergen : Wheat, Egg, Milk]

※サービス料 10% を別途お申し受けします。

10% service charge will be charged separately.

※上記は7大アレルギーを表記しております、アレルギーをお持ちでしたら、事前にスタッフまでお申し付けください。
Please tell us in advance if you have any dietary restrictions.