



# Lunch set

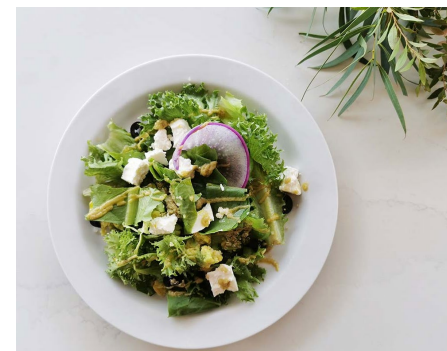
## Appetizer

前菜をお選びください

### 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マリネしたサーモンのサラダ オレンジドレッシング

marinated salmon salad served with orange dressing

### 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]

グルテンフリー ヴィーガン ラクトヴェジタリアン  
 Gluten Free Vegan Lacto Vegetarian

+

本日のスープ  
Soup of the Day

+

メインコース  
Main Course

3,900

## Main Course

メインコースをお選びください

### ①全粒粉トルティーヤのベジタコス ヴィーガンオリーブマヨネーズと共に

vegan tacos with wheat flour tortilla

[アレルギー: 小麦 / Allergen: Wheat]

### ②自家菜園のローズマリーでマリネした大山鶏のジャンバラヤ

jambalaya with roasted free-range chicken marinated with rosemary made by kitchen garden

[アレルギー: 小麦 / Allergen: Wheat]

### ③鮫鱈のロースト 白ワインソース ビーツブレッド添え

roasted monkfish & beets root flavored bread served with white wine sauce

[アレルギー: 乳、小麦 / Allergen: Milk, Wheat]

### 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 (+800 yen)

[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 (+1,800 yen)

[アレルギー: 海老、小麦、乳 / Allergen: Shrimp, Wheat, Milk]

### ⑥西京味噌でマリネしたラムラックのロースト 米粉ブレッド添え(+2,200円)

roasted MISO marinated lamb rack served with rice bread (+2,200 yen)

[アレルギー: 小麦 / Wheat]



### キッズランチプレート

kids lunch plate

(オムレツ・鎌倉ソーセージ・ミニパンケーキ・ローストポテト・リーフサラダ) 1,700

(omelet・KAMAKURA sausage・pancake・potato・leaf salad)

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

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします  
Price above include tax and subject to a 10% service charge.

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際に係りの者お申し付けください  
Please let us know if you have any food allergies.