



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 ラクトベジタリアン
 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.