




Lunch set

Appetizer

サステナブルシーフードのマリネと
ブライタチーズと季節のフルーツのサラダの盛り合わせ
marinated sustainable seafood
& burrata cheese & seasonal fruits salad
〔アレルギー: 海老、乳、ナッツ類 / Allergen: shrimp, milk, nuts〕 



 グルテンフリー  ヴィーガン  ラクトベジタリアン
 Gruen Free  Vegan  Lacto Vegetarian



本日のスープ
soup of the day






メインコース
main course

3,900

キッズランチプレート (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)
kids lunch plate (omelet・KAMAKURA sausage・pancake・potato・leaf salad)
〔アレルギー: 小麦、卵、乳 / allergen: wheat, egg, milk〕 1,700

Main course

メインコースをお選びください

- ①NEXTハラミとアヴォカドのヴィーガンタコス
vegan tacos with NEXT HARAMI (outside skirt by soy meat) & avocado
〔アレルギー: 小麦 / allergen: wheat〕  
- ②湘南ポークと横浜キムチの鉄板チーズフライドライス
SHONAN pork & YOKOHAMA kimchi fried rice topped with melted cheese
〔アレルギー: 小麦、卵、乳 / allergen: wheat, egg, milk〕
- ③低温調理した鮎のロースト バネットソース
slow cooked sweet fish served with bagnet sauce
〔アレルギー: 小麦、卵、ナッツ類 / allergen: wheat, egg, nats〕
- 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)
FUJISAWA wheat brioche spicy beef burger (+800)
〔アレルギー: 小麦、卵、乳 / allergen: wheat, egg, milk〕
- ⑤ 鮑のステーキ 肝とアンチョビのソース グリーンリゾット添え (+1,400)
abalone steak with anchovy & own liver sauce served with green risotto (+1,400)
〔アレルギー: 小麦、乳 / allergen: wheat, milk〕
- ⑥ 国産牛サーロインのステーキ 大葉のジェノベーゼとポン酢のソース (+2,200)
japanese sirloin steak served with OBA genovese with PONZU sauce (+2,200)
〔アレルギー: 小麦、乳、ナッツ類 / allergen: wheat, milk, nats〕 



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.