



Lunch set

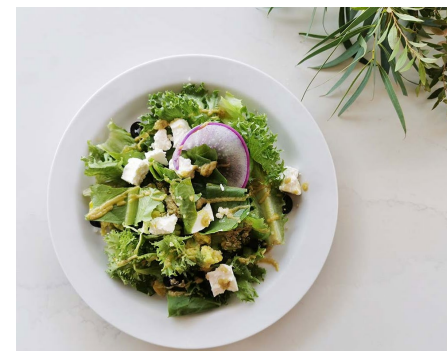
Appetizer

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
 Grueten Free  Vegan  Lacto Vegetarian

＋
本日のスープ
Soup of the Day
＋
メインコース
Main Course

3,900

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.

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鰯のロースト 白ワインソース ビーツブレッド添え

roasted monkfish & bet 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〕

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.

