



Dinner menu 17:30-21:00(20:00Lo)

Cafe Restaurant
フラスリー
航

鎌倉野菜

鎌倉野菜とうずらの卵のピクルス	¥600
葉っぱのサラダ はちみつドレッシング	¥850
鎌倉野菜のグリル アンチョビマヨ	2人/¥900 3人/¥1,200
アンチョビオリーブ	¥500

揚げ物

ぷりぷりエビのフリット 6p	¥1,350
シェフ特製ポテトフライ ガーリックマヨ	¥860

パスタ

ラザニア	¥1,500
ポモドーロフレスコ	¥1,300
ペスカトーレ	¥1,800
有頭エビとアメリカネクリーム	¥1,800
レモンクリーム 生ハム	¥1,500

その他

オニオングラタンスープ	1人/¥600
ガーリックトースト	¥700
胚芽パン 2コ	¥150
赤ワインライス	¥350

前菜

三崎直送お魚のカルパッチョ	¥1,400~
うふマヨネーズ	¥750
茄子のたたきと生ハム	¥1,000
レバーパテ バケット付き	¥850
砂肝のコンフィ	¥700
手羽中スパイシー揚げ 4p	¥810
自家製ソーセージとピクルス	¥1,200

トルティーヤピザ

アンチョビマヨと葉っぱのサラダ	¥1,000
まいたけチーズ	¥1,000
モッツアレラとトマトソース	¥1,000

メイン

チキンのフリカッセ 鶏もも肉、玉葱、マッシュルーム、 クリームの煮込み料理	¥1,800
エゴマ豚肩ロースのグリル 粒マスタードと蜂蜜のソース	¥2,800
牛フィレ肉のステーキ その日のソースで	¥3,600