

# dinner menu

## 野菜

完熟トマト いちじくのヴェネグレット	¥750
鎌倉野菜の葉っぱサラダ	¥650
季節の鎌倉野菜のガリル	¥770
ニンジンのラペ 一夜干しイカ	¥680

## 前菜肉

国産鶏の砂肝コンフィ	¥710
自家製ソーセージ	¥1,260
レバーパテ バケット付き	¥1,280
手羽先のスパイス揚げ	¥860
茄子と生いものカリパッチョ	¥1,550

## パスタ

パスタ 各種	¥1,000~
ラザニア	¥1,380

## 前菜海

フリフリエビのフリット	¥1,360
リテイカのカリパッチョ	¥1,200
北海道産のホタテのガリル	¥1,450

## メイン

宮城県産エゴマ解のステーキ 粒マスタードソース	¥2,800
鶏もも肉のフリカッセ	¥1,600
国産牛フィレのステーキ	¥3,680
オマールテールのガリル	¥2,900
ノルウェー産 レアサーモンのガリル	¥2,300



※税込み価格となります