



2026年 3月後半よりこちらのメニューに変更となります

11:00-14:00 Lunch menu

A
アボカドピュレのエクレア
¥2,000



サクサクに焼き上げたエクレアの中にアボカド、玉ねぎ、オリーブのピュレ。日替わりでご用意いたします。付け合わせには鎌倉野菜のグリル、日替わりのココット料理が付きます。

B
本日のパスタ
¥1,900



特製ソースのパスタ。日替わりでご用意いたします。ふわふわの胚芽パンつき

C
チキンのフリカッセ
¥2,400



鶏もも肉のクリーム煮込み。玉ねぎ、マッシュルーム、白ワインと共にじっくり煮込みました。パン又は赤ワインライスつき

D
本日のお魚料理
¥2,500



本日のお魚料理 三崎直送の鮮魚を使ったお魚料理 アクアパッツァやフライなど日替わりになります。

+

鎌倉野菜の葉っぱのサラダ
蜂蜜のヴィネグレット

+

ドリンク

ドリンクは下記よりお選びください

ランチミニビール、ランチワイン(白、赤)、自家製レモネード
コーヒー (Ice or Hot) ,紅茶(Ice or Hot)、エスプレッソ、カフェラテ Ice or Hot
オレンジジュース、アップルジュース、烏龍茶

デザートは追加でご注文いただけます。

小さなパブロバ
¥200

焼きメレンゲに
アイスクリーム
自家製ソース

自家製シュークリーム
¥380

サクサクの
クッキーシューに
濃厚なカスタードクリーム

本日のデザートプレート
¥600



Lunch menu 11:00-14:00

ランチメニューは鎌倉野菜のサラダ、選べるメインとドリンクがセットになります
メニューは予告なく変更となる可能性があります。

A

アボカドピュレ
のエクレア
¥1900



サクサクに焼き上げたエクレアの中にアボカド、玉ねぎ、オリーブのピュレ。付け合わせには鎌倉野菜のグリル、日替わりココット料理付き

B

本日のパスタ
¥1800



特製ソースのパスタ。
日替わりでご用意いたします。
ふわふわの胚芽パンつき

C

エビのマカロニ
グラタン
¥1800



ぷりぷりのエビと濃厚なアメリカヌソースの熱々マカロニグラタン。ふわふわの胚芽パン付き。

P

本日の
トルティーヤピザ
¥2,100
※ない日もあります



日替わりのソースにサクサクのトルティーヤ生地ピザ。2種のデリとポテトフライ付き

S

チキンの
フリカッセ
¥2200



鶏もも肉のクリーム煮込み。玉ねぎ、マッシュルーム、白ワインと共にじっくり煮込みました。パン又は赤ワインライスつき

ドリンク

ドリンクは下記よりお選びください

+ ¥0

ドリップコーヒー Ice or Hot
アールグレイティー Ice or Hot
エスプレッソ
カフェラテ Ice or Hot
オレンジジュース
アップルジュース
烏龍茶

+ ¥100

アッサムティー Hot
カモミールブレンド Hot
フランボワーズソーダ

+ ¥300

自家製レモネード
自家製ジンジャエール
生ビール
グラス白・赤ワイン

デザートは追加でご注文いただけます。

小さなパブロバ
¥200

焼きメレンゲに
アイスクリーム
自家製ソース

自家製シュークリーム
¥380

サクサクの
クッキーシューに
濃厚なカスタードクリーム

本日のデザートプレート
¥600

