

お新香 味噌汁 御飯 サラダ 小鉢二種 玉子焼き 日替わり焼魚



こまち市場 風凜の 朝ごはん定食 1,000円^{税込}

Breakfast set meal / 早餐套餐

ご一緒にどうぞ

生卵	160
納豆	100
味海苔	50



釜揚げしらす丼 1,650円^{税込}

季節の小鉢・味噌汁・香物

Whitebait Rice Bowl Served with a seasonal side dish, miso soup, and pickles.
銀魚丼饭搭配季节小菜、味噌汤和咸菜。

大盛
&
おかわり
無料



新潟県産
コシヒカリ使用

※写真はイメージです。表示価格は税込価格です。

ご家族やご友人とのお食事や慶弔・会合・宴会など様々なお集まりに

2時間飲み放題

+1,000円
(+1,100円)

食事
季節のアイス、果物
甘味
季節のアイス、果物

特選
海鮮・牡蠣鍋

刺身
三崎鮪と鮮魚二種盛り

煮物
しらす饅頭 銀餡掛け

先付八寸
季節野菜のお浸し、自家製豆腐、他三種

あったか
海鮮鍋コース

3,619円(3,980円)



2時間飲み放題

+1,000円
(+1,100円)

食事
季節のアイス、果物
甘味
季節のアイス、果物

煮物
神奈川県産やまゆり牛すき焼き

刺身
三崎鮪と鮮魚二種盛り

魚肴
炊き合わせ

先付八寸
季節野菜のお浸し、自家製豆腐、他三種

神奈川県産
やまゆり牛すき鍋
コース

5,000円(5,500円)



2時間飲み放題

+1,000円
(+1,100円)

食事
季節のアイス、果物
甘味
季節のアイス、果物

揚物
河豚(フグ)の唐揚げ
煮物
寒鰯のしゃぶしゃぶ
野菜添え

刺身
三崎鮪と鮮魚二種盛り
焼物
季節の焼き魚

先付八寸
季節野菜のお浸し、自家製豆腐、他三種

魚づくし
コース

6,182円(6,800円)





冬の季節御膳

二、七一〇円
(二、九八〇円)

焼八寸六種

天麩羅【海老・地魚・野菜三種】

寿司六貫

椀物

甘味

湘南しらすと

三崎鮪の御膳

一、五六四円
(一、七二〇円)

しらすの出汁巻玉子

三崎鮪のお造り

しらすのかき揚げ

しらす山椒

ミニしらす丼

味噌汁・香物



地魚三種のお造りと天婦羅の御膳

一、七〇九円
(一、八八〇円)

お造り三種盛り

天麩羅【海老・地魚・野菜三種】

御飯

味噌汁・香物

金目鯛の煮つけ御膳

一、七一九円
(一、九九〇円)

金目鯛の姿煮

季節の小鉢

御飯

味噌汁・香物

昼メニュー



地魚のお寿司と

天婦羅の御膳

二、二二〇九円
(二、四二〇円)

寿司【八貫】
天麩羅【海老・地魚・野菜三種】
茶碗蒸し

味噌汁

地魚のお寿司御膳

一、九八二円
(二、二八〇円)

寿司【十貫】

茶碗蒸し

味噌汁



神奈川県産やまゆり牛

サーロインステーキ御膳

【100g】三、六〇〇円
(三、九六〇円)

やまゆり牛 サーロインステーキ
サラダ

季節のお浸し
御飯

味噌汁・香物

◎ 追加肉 【50g】 一、三五五円
(一、四九〇円)

ランチ限定

神奈川県産やまゆり牛

すき焼き御膳

やまゆり牛 すき焼き
二、五九一円
(二、八五〇円)

生卵
季節のお浸し

御飯

味噌汁・香物

◎ 追加肉 【50g】 一、三五五円
(一、四九〇円)

昼メニュー

丼もの・お子様御膳



上天丼

一、一三七円
(一三五〇円)

海老天二本
玉子天

野菜天四種

味噌汁・香物

海老と穴子の特天丼

一、六八二円
(一、八五〇円)

穴子天一本
海老天一本

地魚天

玉子天

野菜天三種

味噌汁・香物

小田原港直送

新鮮旬魚の海鮮丼

二、〇九一円
(二、三〇〇円)



釜揚げしらす丼 (写真)

一、五〇〇円
(一、六五〇円)

季節の小鉢
味噌汁・香物



地物生しらす丼

一、五〇〇円
(一、六五〇円)

※入荷時のみ・数量限定

季節の小鉢・味噌汁・香物

お子様御膳

一、〇五〇円
(一、一五五円)

おにぎり

ハンバーグ

エビフライ

鶏のからあげ

フライドポテト

枝豆・味噌汁

ジュース・ゼリー

※小学生までのご用意とさせていただきます

小田原漁港直送
本日
の
地魚
お造り

本
日
の

天麩羅・揚物

黒板・別紙メニューをご覧ください

お好きなお刺身一種
九八〇円

タコの唐揚げ

外はカリッと
タコは柔らかジューシー

八八〇円

相模湾で獲れた
美味しいお魚

二種盛り合わせ	一、二八〇円
三種盛り合わせ	一、七四〇円
五種盛り合わせ	一、八〇〇円

天麩羅の盛り合わせ
(穴子・海老・魚・野菜) 一、七六〇円

フライドポテト

カリッと香ばしく、
ホクホクの食感がたまらない

七七〇円

酒肴

あかもく酢

鎌倉のあかもくを使用。
ミネラル豊富な海藻の酢の物

季節野菜のお浸し

烏賊の塩辛

鎌倉のお豆腐屋さんの冷やっこ

湘南しらす おろし

佐島湊直送 生しらす沖漬

タコの酢の物



焼物・煮物

風凜名物 あら煮

濃厚なだしが染み込み、ご飯もお酒も止まらない
一、〇〇〇円

近海金目鯛の姿煮

肉厚でふくらした大きな身は特製の甘辛タレと相性抜群!
二、八八〇円

こだわり出汁巻玉子

だしの旨味が広がる、料理長こだわりの品
七七〇円

さつま揚げ

外はサクサク、中はふんわり

五八〇円

あぶり厚揚げ

こんがり香ばしい香りがふわっと柔らか、
食欲をそそる

五八〇円

とろ鯖の塩焼き

脂ノリ抜群!
肉厚でさっぱりとした味わい

八八〇円

とろ鯖の塩焼き

脂も旨みもたっぷりの鯖

八八〇円

丸干し鰯(一本)

新鮮ないわしを丸ごと干すことで旨みを凝縮

六八〇円

神奈川県産 やまゆり牛 サーロインステーキ

【五〇g】一、四九〇円

◎追加肉

【五〇g】一、四九〇円

サラダ

湘南しらすと鎌倉豆腐のサラダ

一、〇〇〇円

鎌倉野菜の蒸し物

【小】八二〇円
【大】一、三三〇円



甘味



季節のアイス

四五〇円

抹茶最中アイス

六六〇円

白玉ぜんざい

六六〇円

あんみつ

六六〇円

クリームあんみつ

八八〇円

御膳・丼もの



冬の季節御膳

二、七一〇円
(二、九八〇円)

湘南しらすと三崎鮨の御膳

一、五六四円
(一、七二〇円)



燒八寸六種
天麩羅
◆地魚
◆野菜三種
寿司六貫
椀物
甘味



しらすの出汁巻玉子
三崎鮨のお造り
しらすかき揚げ
しらす山椒
ミニしらす丼
味噌汁・香物

特選お造り五種盛り合わせ御膳

二、五〇〇円
(二、七五〇円)

地魚三種のお造りと 天婦羅の御膳

一、七〇九円
(一、八八〇円)



お造り五種盛り
季節の小鉢
茶碗蒸し
御飯
味噌汁
香物



お造り三種盛り
天麩羅
◆地魚
◆海老
◆野菜三種
御飯
味噌汁
香物

夜メニュー

夜メニュー



香物
味噌汁
穴子天一本
海老天一本
地魚天
玉子天
野菜天三種

海老と穴子の特天丼

一、六八二円
(一、八五〇円)



香物
味噌汁
海鮮丼
茶碗蒸し

新鮮旬魚の海鮮丼

二、〇九一円
(一、二三〇円)



寿司【八貫】
◆天麩羅
◆地魚
◆野菜三種
茶碗蒸し
味噌汁

二、二一〇九円
(二、四二〇円)

地魚のお寿司と天婦羅の御膳

地魚のお寿司御膳

一、九八二円
(二、一八〇円)



寿司【十貫】
茶碗蒸し
味噌汁

夜メニュー

◎ 追加肉 【五〇g】

一、三五五円
(一、四九〇円)



やまゆり牛
サーロインステーキ
季節のお浸し
御飯
味噌汁
香物

【一〇〇g】
三、六〇〇円
(三、九六〇円)



やまゆり牛
すき焼き
季節のお浸し
御飯
味噌汁
香物

【一〇〇g】
三、六〇〇円
(三、九六〇円)

神奈川県産 やまゆり牛
サーロインステーキ御膳

神奈川県産 やまゆり牛
すき焼き御膳



金目鯛の姿煮
季節の小鉢
御飯
味噌汁
香物

金目鯛の煮つけ御膳 二、七一九円
(二、九九〇円)

お子様御膳

一、〇五〇円
(一、一五五円)



おにぎり
ハンバーグ
エビフライ
鶏のからあげ
フライドポテト
枝豆
味噌汁
ジュース
ゼリー

※小学生までのご用意とさせていただきます

一品



◎ お通し 二七〇円

小田原漁港直送 本日の地魚お造り

黒板・別紙メニューをご覧ください

相模湾で獲れた
美味しいお魚

お好きなお刺身一種

九八〇円

二種盛り合わせ

一、二八〇円

三種盛り合わせ

一、七四〇円

五種盛り合わせ

二、八〇〇円

酒肴

あかもく酢

鎌倉のあかもくを使用。
ミネラル豊富な海藻の酢の物

四八〇円

季節野菜のお浸し

四八〇円

烏賀の塩辛

四八〇円

鎌倉のお豆腐屋さんの冷やっこ

五五〇円

湘南しらす おろし

五八〇円

佐島湊直送 生しらす沖漬

五八〇円

タコの酢の物

八八〇円



サラダ

湘南しらすと鎌倉豆腐のサラダ 一、〇〇〇円

鎌倉野菜の蒸し物

【小】 八二〇円
【大】 一、三三〇円

天麩羅・揚物

アジフライ（一枚） 小田原漁港直送！
ふっくら肉厚なアジを使用 三八〇円

タコの唐揚げ 外はカリッと
タコは柔らかジューシー

八八〇円

天麩羅の盛り合わせ

（穴子・海老・魚・野菜）

一、七六〇円

フライドポテト

カリッと香ばしく、
ホクホクの食感がたまらない

七七〇円

コロコロチーズフライ

チーズとポテトが
クセになる！

七五〇円

丸ごとにんにく揚げ

香ばしさと甘みが
絶妙なバランス

七七〇円



焼物・煮物

風凜名物 あら煮

濃厚なだしが染み込み、ご飯もお酒も止まらない
一、〇〇〇円

近海金目鯛の姿煮

肉厚でふっくらした大きな身は特製の甘辛タレと相性抜群！
二、八八〇円

御飯・味噌汁・香物

六六〇円

一緒にどうぞ

こだわり出汁巻玉子

だしの旨味が広がる、料理長こだわりの品
七七〇円

さつま揚げ

外はサクサク、中はふんわり

五八〇円

あぶり厚揚げ

こんがり香ばしい香りが食欲をそそる

五八〇円

とろ鯖の塩焼き

ふわっと柔らか、脂も旨みもたっぷりの鯖

八八〇円

とろ鰯の塩焼き

あじ
脂ノリ抜群！
新鮮ないわしを丸ごと

八八〇円

丸干し鰯（二本）

いわし
肉厚でさっぱりとした味わい
干すことで旨みを凝縮

六八〇円

神奈川県産

やまゆり牛 サーロインステーキ

【一〇〇g】 二、七五〇円

◎ 追加肉

【五〇g】 一、四九〇円





各種宴会、接待などご予約承り中



個室でゆつたりと
お過ごしいただけます



季節のブレーケ

三日前までに要予約

S 五、五〇〇円(税込)



系列の洋菓子店
『アマルフィイドルシェ』より

季節のショートケーキ

三日前までに要予約

3号 三、〇〇〇円(税込)

生チョコデコレーション
3号 三、五〇〇円(税込)

季節のショートケーキ

三日前までに要予約

S 五、五〇〇円(税込)

表示価格は税込です。
写真はイメージです。

特別な日を

風 演 示 で… *

鎌倉 こまち市場



夜メニュー

讃岐うどん (温又は冷) 七七〇円
御飯・味噌汁・香物 六六〇円

季節のアイス 四四〇円
抹茶最中アイス 五五〇円

お茶漬け「海苔茶漬け」 八八〇円
鰯棒寿司(半身) 一、五〇〇円

白玉ぜんざい 六六〇円
あんみつ 六〇〇円

クリームあんみつ 八八〇円

甘味



特別な日にお花やケーキをご用意します



季節のブーケ

3日前までに要予約

その時折にぴったりのお花を束ねて気持ちを伝えるブーケ。
花を通じて大切な方へのギフトやお祝いに。

S ¥ 5,500

M ¥ 7,700

L ¥11,000



系列の洋菓子店『アマルフィイドルチェ』より

デコレーションケーキ

3日前までに要予約

季節のショートケーキ

北海道産生クリームと
季節のフルーツがたっぷり。

3号 ¥2,800 5号 ¥4,300

4号 ¥3,500 6号 ¥5,500

7号 ¥7,000

生チョコデコレーション

チョコスポンジにチョコクリームと
季節のフルーツをサンド。

3号 ¥3,300 5号 ¥4,800

4号 ¥4,000 6号 ¥6,000

慶弔、七五三、初顔合わせなど
様々なシーンでご利用いただく際に
お花やケーキなどはいかがですか。
事前予約で店舗にて直接ご用意します。
お持ち込みのための持ち運びが不要で
最適な状態でお贈りいただけます。



◎5号で4~5名様程度

ケーキサイズ 3号:約9cm / 4号:約12cm / 5号:約15cm / 6号:約18cm / 7号:約21cm

※表示価格は税込です。

鎌倉
こまち市場

風 漢

公式HPはこちら
TEL 0467-24-7971

