

UMAI *mono* イチオシの「うまいもの」がお得に味わえる 年に一度の大イベント開催中!!

鎌倉湘南うまいものの会

2025 1.14^{TUE} - 3.14^{WED}



海宝井

8種の鮮魚、
雲丹、蟹など
贅沢に盛り合わせた
特別な井!

かいほうどん

通常価格 ~~五、四〇〇円~~

三、八〇〇円

小鉢、煮物、
茶碗蒸し、
あら汁、香物、
氷菓子 付



其ノ一『籠盛り』
焼八寸六種
其ノ二『御膳』
造里
煮物
天麩羅 海老、地魚
寿司三貫 季節三種
椀物
甘味

季節限定

小町御膳 こまちごぜん
三、九八〇円

冬
季
限
定

ふり 鰯

Yellowtail



温 ったか
鰯しゃぶしゃぶ
1,091円(税込1,200円)
Yellowtail Shabu Shabu



鰯カマの唐揚げ
おろしぼん酢

891円(税込980円)

Deep-fried Collars of Yellowtail
Ponzu (Citrus-base Sauce) with Grated Daikon Radish



温 ったか
鰯と大根の揚げ出し

鰯の塩たたき

773円(税込850円)

Deep-fried Yellowtail and Radish in a Soy-sauce-flavored Sauce

891円(税込980円)

Yellowtail Sashimi



あん肝ポン酢

709円(税込780円)

Monkfish Liver with Ponzu Sauce

大根とあん肝のステーキ

891円(税込980円)

Tuna Seafood Yukke Salad

蓮根のピリ辛煮

527円(税込580円)

Spicy Lotus Root Stew



※写真はイメージです。()内は税込価格です。

会食などの集まりに



季節限定

小町御膳 こまちごぜん
三、九八〇円

飲み放題 十二、二〇〇円

先付

季節のお浸し
自家製豆腐 他三種

造里

三崎鮪と新鮮鮮魚
の二種盛り

煮物

しらす饅頭 銀餡掛け

天麩羅

海老 地魚 野菜三種

食事

寿司三貫 あら汁

氷菓

季節のアイス 果物

ご予約
賜われます

4名～24名様
対応可能

要予約

若宮 わかみや

五、五〇〇円

飲み放題 十二、二〇〇円

先付

季節のお浸し・自家製豆腐 他三種

造里

三崎鮪と新鮮鮮魚の二種盛り

焼物

神奈川県産やまゆりポーク
野菜卷 バルサミソース

温物

三崎鮪ハラ身おろし煮

天麩羅

穴子 地魚 野菜二種

食事

寿司三貫 あら汁

氷菓

季節アイスと果物

要予約

鎌倉 かまくら

六、八〇〇円

飲み放題 十二、二〇〇円

先付

季節のお浸し・自家製豆腐 他三種

造里

三崎鮪と新鮮鮮魚の二種盛り

焼物

神奈川県産やまゆり牛ロースステーキ

温物

ズワイ蟹と香味野菜の蒸し物

天麩羅

穴子 地魚 野菜二種

食事

寿司三貫 あら汁

氷菓

季節のアイス 果物

御膳



季節御膳

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、六五〇円



しらすの出汁巻卵

三崎鮪のお造り

しらす饅頭

しらす山椒

ミニしらす丼

あら汁・香物付

地魚三種のお造りと天婦羅の御膳

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

あら汁・香物付

神奈川県産 やまゆり牛

サーロインステーキ御膳



一〇〇g 三、三〇〇円
一五〇g 四、八〇〇円

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

あら汁・香物付

特選お造り五種盛り合わせ御膳



二、五〇〇円

お造り五種盛り

季節の小鉢

茶碗蒸し

御飯

あら汁・香物付

地魚のお寿司と天婦羅の御膳



寿司 八貫 二、三〇〇円

寿司

天麩羅

海老・地魚・野菜三種

茶碗蒸し

あら汁付

◎寿司 七貫 あら汁付

一、八〇〇円



お子様御膳 一、五〇〇円

寿司四貫

ハンバーグ・エビフライ

鶏のからあげ・フライドポテト

水菓子(果物)

サラダ・あら汁付

※小学生までのご用意とさせていただきます

丼もの

上天丼

海老天二本・玉子天・野菜天四種

あら汁・香物付

一、二〇〇円



海老と穴子の特天丼 (写真)

一、八〇〇円

穴子天一本

海老天一本

地魚天

玉子天

野菜天三種

あら汁・香物付

小田原港直送 新鮮旬魚の海鮮丼

二、二〇〇円



茶碗蒸し

あら汁・香物付

釜揚げしらす丼 (写真)

一、六八〇円

地物生しらす丼

※入荷時のみ・数量限定

一、六八〇円

季節の小鉢

あら汁・香物付



甘味

季節のアイス

四四〇円

抹茶最中アイス

五五〇円

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



表示価格は税込です。写真はイメージです。

こまち市場

風凜の

こだわり 

鎌倉一の魚揃え！

当店専属の買付担当が毎朝
漁港より新鮮な海産物を
仕入れています。

鎌倉野菜

味と質にこだわった
鮮魚や地野菜を多彩な
調理方法でご提供いたします。
旬のご味覚をお楽しみ下さい。



相模湾直送 地魚
【三崎/長井/小田原】

一品料理

とりあえず

季節野菜のお浸し

四〇〇円

烏賊の塩辛

四四〇円

鎌倉産冷やっこ

五五〇円

湘南しらすおろし

五五〇円

生しらす沖漬

佐島港直送

五五〇円

地タコの酢の物

六六〇円



サラダ

鎌倉野菜の蒸し物

(小) 八二〇円
(大) 一三二〇円

湘南しらすと

鎌倉豆腐のサラダ

一〇〇〇円

天婦羅揚物

アジフライ(一枚)

三三〇円

さつま揚げ

五五〇円

フライドポテト

七七〇円

タコ唐揚げ

八八〇円

天婦羅盛り合わせ

(六子海老魚野菜)

一七六〇円



相模湾で
獲れた美味しい魚

小田原

漁港直送

地魚のお造り



二種盛り合わせ 一〇八〇円

三種盛り合わせ 一七四〇円

五種盛り合わせ 二八〇〇円

うどん ごはんセット

讃岐うどん 温又は冷 七七〇円

ごはんセット

御飯 あら汁 香物 六六〇円

地魚握り 五貫 一〇〇〇円

豪華海鮮握り 五貫 二〇〇〇円

焼物煮物

風凜名物 あら煮 一〇〇〇円

こだわり

出汁巻玉子 七七〇円

とろ鯖の塩焼き 八八〇円

とろ鰯の塩焼き 八八〇円

近海金目鯛の姿煮

半身 二三一〇円
一尾 四四〇〇円

神奈川県産やまゆり牛

サロインステーキ

(一〇〇g) 二七五〇円
(一五〇g) 四四〇〇円



お飲み物



ビール



生ビール 普 六一〇円
 サッポロ黒ラベル 小 四七〇円

瓶ビール

エビス 八二〇円

ノンアルコールビール

サッポロプレミアムフリー 五二〇円

ハイボール

デューズ ホワイトラベル 五五〇円



日本酒



大洋盛 本醸造

一合 六一〇円
 二合 一、一五〇円
 一合 七五〇円
 二合 一、四一〇円

特別限定酒

一、一〇〇円

焼酎

ロック・水割り・お湯割り

風凜(麦)

五八〇円



からり芋

六三〇円

サワー

レモン・柚子

ウーロンハイ

五五〇円

その他にもドリンクをご用意しております。
 別紙ドリンクメニューをご覧ください。

梅酒

ロック・水割り・ソーダ割り



熟成濃厚梅酒白加賀

ゆず梅酒

五八〇円

ワイン

赤・白

グラス 五五〇円
 ボトル 三、三〇〇円

ソフトドリンク

コーラ

三八〇円

ジンジャーエール

三八〇円

オレンジジュース

三八〇円

グレープフルーツジュース 三八〇円

ウーロン茶

三八〇円



表示価格は税込です。写真はイメージです。