



鎌倉
こまち市場

風凜

CIAL 鎌倉
2F

朝ごはん はじめました

提供早餐套餐 Breakfast set menus are available.

こまち市場 風凜の
朝ごはん定食 **1,000** 税込 円

Breakfast set meal / 早餐套餐



※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

十二〇〇〇円
(十二二〇〇円)

- 先付八寸 季節野菜のお浸し、自家製豆腐、他三種
- 刺身 三崎鮪と鮮魚二種盛り
- 煮物 しらす饅頭 銀餡掛け
- 天麩羅 穴子、地魚、野菜二種
- 食事 寿司三貫、味噌汁
- 甘味 季節のアイス、果物

当日OK!

こまち
小町コース

3,619円
(3,980円)

2時間飲み放題

十二〇〇〇円
(十二二〇〇円)

- 先付八寸 季節野菜のお浸し、自家製豆腐、他三種
- 刺身 三崎鮪と鮮魚二種盛り
- 焼物 神奈川県産 やまゆり牛ロースステーキ
- 煮物 旬魚の煮付け
- 食事 寿司三貫、味噌汁
- 甘味 季節のアイス、果物

当日OK!

わかみや
若宮ステーキコース

5,000円
(5,500円)

2時間飲み放題

十二〇〇〇円
(十二二〇〇円)

- 先付八寸 季節野菜のお浸し、自家製豆腐、他三種
- 刺身 三崎鮪と鮮魚二種盛り
- 焼物 季節の焼き魚
- 揚げ物 旬魚と野菜の天麩羅
- 煮物 神奈川県産 やまゆり牛すき焼き
- 食事 うどん又は御飯
- 甘味 季節のアイス、果物

要予約

かまくら
鎌倉すき焼きコース

6,182円
(6,800円)

※ご予約は前日まで

豪華食材のメイン料理が
お楽しみいただける
グレードアップコース

()内は税込価格です。写真はイメージです。



湘南しらすと

三崎鮪の御膳

一、五二八円
 (二、六八〇円)

しらすの出汁巻玉子
 三崎鮪のお造り
 しらす鰻頭
 しらす山椒
 ミニしらす丼
 味噌汁・香物



春の季節御膳

一、七二〇円
 (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



金目鯛の煮つけ御膳

二、七一九円
 (二、九九〇円)

金目鯛の姿煮
 季節の小鉢
 御飯
 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
 (二、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

()内は税込価格です。写真はイメージです。



寿司【十貫】
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【八貫】
天麩羅【海老・地魚・野菜三種】
茶碗蒸し
味噌汁

地魚のお寿司と

天婦羅の御膳

二、二〇九円
(二、四二〇円)



やまゆり牛 すき焼き
サラダ
季節のお浸し
御飯
味噌汁・香物

神奈川県産やまゆり牛

すき焼き御膳

【一〇〇g】三、六〇〇円
(三、九六〇円)

◎追加肉【五〇g】

一、三三五円
(一、四九〇円)



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

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、六〇〇円
(三、九六〇円)

◎追加肉【五〇g】

一、三三五円
(一、四九〇円)



小田原港直送
新鮮旬魚の海鮮丼

茶碗蒸し
味噌汁・香物

二、〇九一円
(二、三〇〇円)



海老と穴子の特天丼

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

一、六八二円
(一、八五〇円)



上天丼

海老天二本
玉子天
野菜天四種
味噌汁・香物

一、二三七円
(一、二五〇円)



お子様御膳

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・味噌汁

一、三六四円
(一、五〇〇円)

※小学生までのご用意とさせていただきます



釜揚げしらす丼 (写真)

季節の小鉢
味噌汁・香物

一、五〇〇円
(一、六五〇円)

地物生しらす丼

※入荷時のみ・数量限定

季節の小鉢・味噌汁・香物

一、五〇〇円
(一、六五〇円)

()内は税込価格です。写真はイメージです。

小田原漁港直送

本日の地魚お造り

天麩羅・揚物

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

烏賊の塩辛

四八〇円

鎌倉のお豆腐屋さんの冷やつこ

五五〇円

湘南しらすおろし

五五〇円

佐島湊直送しらす沖漬

五八〇円

タコの酢の物

八八〇円

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
タコは柔らかかジュシー

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

チーズスティック

チーズの食感が
クセになる!

七五〇円

丸ごとんにんにく揚げ

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

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

ふわっと柔らかか、
脂も旨みもたっぷりの鯖

八八〇円

とろ鰯の塩焼き

脂ノリ抜群！
肉厚でさっぱりとした味わい

八八〇円

丸干し鰯（二本）

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

【一〇〇g】 二、七五〇円

◎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、三二〇円

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



夜メニュー



御膳



春の季節御膳

一、七二〇円
(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、五二八円
(二、六八〇円)

しらすの出汁巻玉子
三崎鮪のお造り
しらす饅頭
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
(二、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

夜メニュー



寿司【十貫】
茶碗蒸し
味噌汁

一、九八二円
(二、一八〇円)

地魚のお寿司御膳



寿司【八貫】
天麩羅【海老・地魚・野菜三種】
茶碗蒸し
味噌汁

二、二〇九円
(二、四二〇円)

地魚のお寿司と 天婦羅の御膳



お造り五種盛り
季節の小鉢
茶碗蒸し
御飯
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)



お子様御膳

一、二六四円
(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・味噌汁

※小学生までのご用意と
させていただきます

○内は税込価格です。写真はイメージです。

夜メニュー



金目鯛の煮つけ御膳

二、七一九円
(二、九九〇円)

金目鯛の姿煮
季節の小鉢
御飯
味噌汁・香物

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、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【五〇g】

一、三五五円
(一、四九〇円)

神奈川県産やまゆり牛すき焼き御膳

【一〇〇g】 三、六〇〇円
(三、九六〇円)

やまゆり牛 すき焼き
サラダ
季節のお浸し
御飯
味噌汁・香物

◎追加肉【五〇g】

一、三五五円
(一、四九〇円)

○内は税込価格です。写真はイメージです。

一品



◎お通し 一七〇円

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

烏賊の塩辛

四八〇円

鎌倉のお豆腐屋さんの冷やつこ

五五〇円

湘南しらすおろし

五五〇円

佐島湊直送しらす沖漬

五八〇円

タコの酢の物

八八〇円



夜メニュー

表示価格は税込です。写真はイメージです。

夜メニュー

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、三二〇円

天麩羅・揚物

アジフライ（二枚） 三八〇円
小田原漁港直送！
ふっくら肉厚なアジを使用

タコの唐揚げ 八八〇円
外はカリッと
タコは柔らかかジューシー

天麩羅の盛り合わせ 一、七六〇円
（穴子・海老・魚・野菜）

フライドポテト 七七〇円
カリッと香ばしく、
ホクホクの食感がたまらない

チーズステーキ 七五〇円
チーズの食感が
クセになる！

丸ごとんにんにく揚げ 七七〇円
香ばしさと甘みが
絶妙なバランス



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

一緒に
どうぞ

御飯・味噌汁・香物

六六〇円

こだわりの出汁巻玉子

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

ふわっと柔らかく、
脂も旨みもたっぷりの鯖

八八〇円

とろ鱈の塩焼き

脂ノリ抜群！
肉厚でさっぱりとした味わい

八八〇円

丸干し鰯（二本）

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

【一〇〇g】 二、七五〇円

◎追加肉

【五〇g】 一、四九〇円



表示価格は税込です。写真はイメージです。



各種宴会、接待などご予約承り中



個室でゆったりとお過ごしいただけます



季節のブーケ

S 五、五〇〇円

三日前までに要予約

表示価格は税込です。写真はイメージです。

ご予約
賜ります

4名～24名様
対応可能

特別な日を

鎌倉 こまち市場
風凛

で...

お子様の健やかな
成長を願う大切なお集りに

お祝い お子様御膳

一、五〇〇円



系列の洋菓子店

『アマルファイドルチェ』より

デコレーションケーキ

三日前までに要予約

季節のショートケーキ

3号 二、八〇〇円

生チョコデコレーション

3号 三、三〇〇円

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

お茶漬け「海鮮茶漬け」

八八〇円

お茶漬け「海苔茶漬け」

六六〇円

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



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



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。

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



◎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。

