

Breakfast set meal / 早餐套餐



### 釜揚げしらす丼 1,650 円

季節の小鉢・味噌汁・香物

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

### ご一緒にどうぞ

生卵 …… 160

納豆 …… 100

味海苔 …… 50



時 間 飲 み 放 題

甘

味

季

節

0)

P

1

ス

果

甘

味

季

食

寿

司

味

噌

汁

煮

物

旬

魚

0

煮

付

け

食

事

寿

司

貫

味

噌

汁

先付八寸 天 煮 刺 麩 羅 身 三 海 自季 L 老 6 崎 家節 製野 す 鮪 地 饅 豆菜 5 頭 鮮 腐の 魚 お 魚 銀 野 他浸 餡

小町コース  $3,6\overline{19}$ 円(3,980円)

わかみや

菜 種 三し 掛 盛 種 け 種

焼

物

神奈川

県

産

B

B

b

キ牛

ステ ま

先付八寸 自季 家節 製野 豆菜 腐の `お 他浸 三し

種

身

=

崎

鮪

٤

鮮

魚

種

盛

 $\overline{5,000}$   $\overline{5,500}$ 

2 時 間 飲 3 放 題

2

一時

間

飲

み

放

題

+11000円

節 0 r イ 果 物

甘

食

県 すき焼 ま b

味 季 5 節 E 0) h r 又 1 は 御 飯 果 物

神 奈 IIL 産 ゆ ゆ 牛

刺 先 天 焼 付 麩 八寸 羅 身 物 三 旬 季 自季 魚 崎 家節 節 ٤ 製野 0 鮪 野 焼 7 豆菜 菜 き 鮮 腐の `お 0 魚 天 他浸 麩 種 三し

盛

b

種

羅

要予約 6,182  $\overline{\text{H}}$  (6,800H)

かまくら



### 秋 の季節御膳

(二、九八〇円)



甘味



御飯

天麩羅【海老·地魚·野菜三種】

お造り三種盛り

味噌汁・香物

## 二、七一〇円

天婦羅の御膳

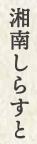
(一、八八〇円)



# 地魚三種のお造りと

金目鯛の煮つけ御膳

二、七一九円 (二、九九〇円)



三崎鮪の御膳

一、五五五円

しらすの出汁巻玉子

しらす饅頭 三崎鮪のお造り しらす山椒

味噌汁·香物

そこしらす丼



金目鯛の姿煮

御飯 季節の小鉢

味噌汁・香物



味噌汁

茶碗蒸し

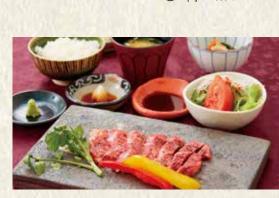
寿司【十貫】

## 地魚のお寿司と 天婦羅の御膳

二、二〇九円 (二、四二〇円)

味噌汁

茶碗蒸し



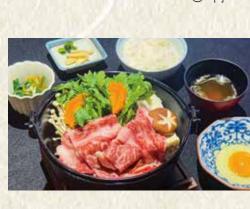
### 寿司【八貫】

天麩羅【海老・地魚・野菜三種】



# 地魚のお寿司御膳

(二、一八〇円) 一、九八二円



# 神奈川県産やまゆり牛

すき焼き御膳

季節のお浸し サラダ やまゆり牛 すき焼き

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 サーロインステーキ御膳

【100g】三、六〇〇月 (三、九六〇円)

やまゆり牛 サーロインステーキ

サラダ 御飯 季節のお浸し

味噌汁・香物

◎追加肉 五〇g (一、四九〇円) 一、三五五円

[100年] 三六八〇日

(三、九六〇円)

### 釜揚がしらす丼(草草)1、五〇〇m (14(中〇田)

季節の小鉢

味噌汁・香物

※入荷時のみ・数量限定

1 HOOE 地物生しらす丼 (1公田〇田)

季節の小鉢・味噌汁・香物





### 海老と穴子の特天丼

1、六八二円

1、111111日田

(111月0日)

(1、人五〇円)

海老天一本 地魚天 玉字天

野菜天三種

宋子天一本

上天丼

海老天二本

野菜天四種

味噌汁・香物

玉字天

味噌汁・香物



### 1'OHOE お子様御膳 (1'1 用用 田)

おにぎら(ふりかかせかか)

ボードにと

エピフライ

鶏のからあげ

フライド。ボテト

枝豆·味噌汁

ジュース・ガリー

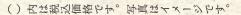
※小学生までのご用意とさせていただきます



### 小田原港直送 **脊鮮旬魚の海鮮丼**

11'OKIE (11'11100 E)

味噌汁・香物



佐島湊直送

生しらす沖漬

湘南しらす おろし

鎌倉のお豆腐屋さんの冷やっこ

タ

コ

の酢

の物

### 小田原漁港直送 本 日 の 地魚 お造り

ュ 1 をご覧ください

黒板 別紙メニ

お好きな お刺身一 種

相模湾で獲れた 美味しいお魚

九八〇円~

三種盛 種盛り合わせ り合わ せ

一、二八〇円

五種盛 り合わせ

一、七四〇円

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

四八〇円

烏賊

の塩辛

季節野菜のお浸し

五五〇円

四八〇円

五五〇円

五八〇円

八八〇円

アジフライ(一枚) ふっくら肉厚なアジを使用小田原漁港直送!

三八〇円

タコの唐揚げ

タコは柔らかジューシー外はカリッと

八八〇円

天麩羅の盛り合わせ(六子・海老・魚・野菜)一、七六〇円

フライドポテト ホクホクの食感がたまらないカリッと香ばしく、

七七〇円

コ 口 3 ロチーズフライ クセになる!

七五〇

円

丸ごと にんにく揚げ 絶妙なバランス 七七〇円







# 焼物

風凛名物 あら煮 ご飯もお酒も止まらない濃厚なだしが染み込み、 1、000円

近海金目鯛の姿煮 | 大きな身は特製の| 肉厚でふっくらした 二、八八〇円

こだわり出汁巻玉子 料理長こだわりの品だしの旨味が広がる、 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 食欲をそそる こんがり香ばしい香りが

とろ鯖の塩焼き 脂も旨みもたっぷりの鯖ふわっと柔らか、 八八〇円

とろ鯵の塩焼き 肉厚でさっぱりとした味わい脂ノリ抜群! 八八〇円

丸干し鰯(三本) 干すことで旨みを凝縮新鮮ないわしを丸ごと 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

0 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 1、000円

鎌倉野菜の蒸し物

小

八二〇

円

大一、三〇

円

甘

味

五八〇円







あ

抹茶最中アイス 季節のアイス 白玉ぜんざい h み 0 六六〇円 六六〇円 五五〇円 四四〇円

クリー ムあんみつ 八八〇円

## 膳





### 秋 の季節御膳

二、七一〇円

焼八寸六種

天麩羅【海老·地魚·野菜三種】

寿司六貫

甘味 椀物



# 湘南しらすと三崎鮪の御膳

一、五五五円

らすの出汁巻玉子

らす饅頭

三崎鮪のお造り

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

味噌汁・香物

御飯

天麩羅【海老·地魚·野菜三種】

お造り三種盛り



## 特選お造り五種盛り合わせ御膳 二、五〇〇円 (二、七五〇円)

お造り五種盛り

茶碗蒸し 季節の小鉢

御飯

味噌汁・香物



# 地魚のお寿司と

天婦羅の御膳

二、二〇九円 (川、四川〇円)

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

茶碗蒸し 寿司【十貫】

味噌汁



### お子様御膳

(一、一五五円) (〇五〇円

おにぎり(ふりかけ付き)

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



# 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

三、六〇〇月

やまゆり牛 サーロインステーキ

(三、九六〇円)

季節のお浸し サラダ

御飯

味噌汁・香物

◎追加肉【五○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

[ 100 g 三、六〇〇月

(三、九六〇円)

御飯 季節のお浸し

サラダ

やまゆり牛 すき焼き

味噌汁・香物

◎追加肉 五〇g

一、三五五円 (一、四九〇円)

タコの酢の物

### 小田原漁港直送 本 日 地魚 お造り

黒板 別紙メ 二 ユ をご覧ください

お好きな お刺身一 種

相模湾で獲れた 美味しいお魚

九八〇円~

二種盛り合わせ

、二八〇円

三種盛り合わせ

、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

烏賊

の塩辛

四八〇円

四八〇 円

五五〇

円

五五〇円

五八〇 円

佐島湊直送生しらす沖漬

湘南しらす

おろし

鎌倉のお豆腐屋さんの冷やっこ

八八〇円







## サラダ

湘南しらすと鎌倉豆腐のサラダ ,000円

鎌倉野菜の蒸し物

圣 ① 八二〇円

、三二〇円

## 天麩羅 揚物

アジフライ(一枚) ふっくら肉厚なアジを使用小田原漁港直送! 三八〇円

八八〇 円

タコの唐揚げ 外はカリッと

、七六〇 円

天麩羅の盛り合わせ (穴子・海老・魚・野菜)

七七〇円

フライドポテト ホクホクの食感がたまらないカリッと香ばしく、

七五〇円

コ 口 コロチーズフライ

クセになる!

丸ごと にんにく揚げ

絶妙なバランス 香ばしさと甘みが

七七〇 円





### 焼物 煮物

風凛名物 あら煮 ご飯もお酒も止まらない濃厚なだしが染み込み、 1、000円

近海金目鯛の姿煮 大きな身は特製の肉厚でふっくらした 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

こだわり出汁巻玉子 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 食欲をそそる

五八〇円

とろ鯖の塩焼き 脂も旨みもたっぷりの鯖ふわっと柔らか、

八八〇 円

とろ鯵の塩焼き 肉厚でさっぱりとした味わい脂ノリ抜群! 八八〇 円

干すことで旨みを凝縮 六八〇円

丸干し鰯(二本)

神奈川県産 やまゆり牛 サー ロイ ン ステ 丰

 $\bigcirc$  g 二、七五〇

円

0 追加肉

五〇g 四九〇 円





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

お茶漬け 「海苔茶漬け」 六六〇 円

鯖棒 寿司

(半身)

夜メニュー

一、五〇〇 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 15 六六〇円

円

んみつ

六六〇円

あ

ク IJ ム あんみつ 八八〇

特別な日を 鎌倉 こ

河





4名~24名様 対応可能

成長を願う大切なお集りに お子様の健やかな

お祝い お子様御膳

一、五〇〇円



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

**S** 

三日前までに要予約

季節のシ 3 ケー 丰

八〇〇円

3号

生チョコデコ レーシ 3

3号三、三〇〇円~

◇ 季節のブ ケ 三日前までに要予約



S 五、五〇〇円~ 写真はイメージです。





### 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。

§ ¥ 5,500

M ¥ 7,700

¥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

◎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。





特別な日にお花やケーキをご用意します