

- Lunch Plate Menu -

A. 牛すじシチュ ¥2,420

B. ミートソースペンネ

C. ガパオライス

All 鎌倉野菜のサラダ付き

KIDS PLATE (A.B.CのいずれかHalf Size). ¥ 1,650

—OTHERS—

ポテトフライ ¥ 950

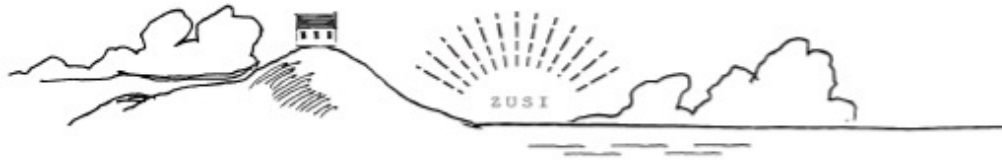
有頭エビのシュゲンブ ¥ 1,650

本日の鮮魚のカルパッチョ ¥ 1,980

☆おつまみ盛り合わせ ¥ 1,900 *

自家製ピクルス ¥ 500

えだまめ ¥ 500



-DRINKS-

生よなよなエールBEER.	950 yen
生ハートランドBEER	950 yen
ピッチャー	5,500 yen
* WINE(赤or白)	glass 900 yen
	Bottle. 3,500 yen~
* Sparkling Wine	Bottle. 3,500 yen~
自家製モヒート	950 yen
ハイボール	800 yen
ジンジャーハイボール	800 yen
シークワァーサーサワー	800 yen
レモンサワー	800 yen
Non-alcohol BEER	700yen
ジンジャーエール	700 yen
シークワァーサーソーダ	700 yen
カルピス	700 yen
ルイボスTEA (ICE/HOT)	700 yen
COFFEE (ICE/HOT)	700 yen
メロンソーダ	700 yen
COCOA(ICE/HOT)	700 yen



-SWEETS -

店主の点てるお抹茶(お茶菓子付) 1,200yen

ITARIA産 WINE BOTTOLE

BIGI 白 オルヴィエートクラシッコセッコ

淡い黄色。サンザシの花のフレッシュな香りに、じゃ香やアーモンドをほんのり香る。柔らかで豊潤な辛口の白。白桃やビターアーモンドの後味が際立つ魅力的な味わい。

BIGI 赤 サンジョベーゼ デル ウンブリア

深いルビーレッド色。スマレやブラックチェリーを伴う華やかな香り。魅力的な果実味とコクのある味わい。余韻を長く楽しめるバランスのとれた赤ワイン。

CUSUMANO 白 アンジンベ

パレルモのフィクツツツにあるピアーナ デッリ アルバネージ畑のブドウ。ミディアムボディで程よいコクのある地中海らしい桃っぽい特徴や強烈な花の印象。

CUSUMANO 赤 ネールタヴォラ

シチリアで最も古い品種のブドウ。地中海の太陽を思わせる個性的な特徴を備える。香り高く丸みのあるボディ。熟した果実やジュニーパの香り。