

麺Style

Lunch Menu

全てに、豆乳塩麴スープ
鎌倉野菜等のサラダ（自家製麴ドレッシング）

Drink がつきます

パスタ以外のものは

“ぶつき米”（玄米と白米の間）付き

1800円

全て税抜き表示

以下よりメインをご選択ください

a. 自家製麦塩麴の神奈川県産豚のミートソース

自家製麦塩麴と自家製味噌のみで味付けしています

b. たっぷり鎌倉野菜のサラダと麦塩麴と麦甘酒の鶏ハム（ムネ肉）

かたくなりやすいムネ肉も麦麴でとつても柔らかくなります

c. 発酵麴ハンバーグ（日替わり麴ソース）

日替わり麴ソースはスタッフにお尋ねください

麦塩麴で味付けしています

鎌倉野菜もたっぷり入っていますセロリ・玉ねぎ・人参などなど

e. たっぷり鎌倉野菜のサラダと麦塩麴のお豆腐チーズ（ヴィーガン対応）

お豆腐を塩麴でチーズのようなお味に仕上げました

f. 本日の Special Menu(詳しくはスタッフにお尋ねください) + 300円

Dinner Menu を Special Menu として限定で召し上がっていただけます

KIDS プレート（発酵麴ミートボール・2種のデリ・ごはん・サラダ・アップルジュース付き）

1000円

下記より Drink をお選びください

Lunch Drink

コーヒー（甘酒付き）アメリカーノ ICE /HOT

カフェラテ（甘酒付き）+ 200円 ICE /HOT

紅茶（甘酒付き）ICE /HOT

ルイボスティー（甘酒付き）ICE /HOT

有機グリーンスムージ（青菜・キウイ・黒麹甘酒）+ 200円

ランチビール+ 600円（ヨロッコビール鎌倉クラフトビール）

ランチ Bio 白ワイン+ 500円

ランチ Bio 赤ワイン+ 500円

ランチ Bio スパークリングワイン+ 600円

Dssert

デザートはランチを頼まれた方は100円引きで
召し上がれます

デザートのみの場合

ドリンクとセットで1300円

麴おやつ

（全てグルテンフリー・白砂糖不使用）

本日の麴おやつ各種 700円

本日のおやつはスタッフにお尋ねください

その他お土産としても

麴おやつご準備しています

グルテンフリー

白砂糖不使用

ギルトフリーで

綺麗になれる麴おやつ

ぜひお土産にもどうぞ

Dinner

アラカルト

自家製麦塩麴の発酵国産豚赤身のミートソース 1400円

自家製麦塩麴の発酵低温豚肩ロースのカルボナーラ 1600円

黒麦醤油麴と麦甘酒の発酵低温照り焼きチキン 1600円

自家製麦塩麴と赤ワインの発酵低温ローストビーフ 1900円

発酵低温麴スペアリブ（自家製麴マスタード添え） 1600円

発酵麴ハンバーグ（本日のソーススタッフにお尋ねください） 1500円

アボガドとトマトの白米黒塩麴サラダ 950円

イチジクと生ハム（自家製塩麴甘酒マスタード添え） 950円

発酵麴鶏ハムサラダ 1400円

たっぷり鎌倉野菜のサラダと麦塩麴のお豆腐チーズ（ヴィーガン対応） 1400円

アボガドディップ&鎌倉野菜 1300円

鎌倉野菜と塩麴とニンニクのアボガドディップ

麴バーニャカウダー 1300円

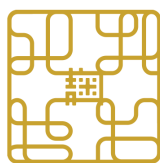
たっぷりの鎌倉温野菜に

たっぷりの麴ダレで

フランスから直輸入オススメチーズ盛り合わせ黒麦甘酒添え 1800円

KIDS プレート

（発酵麴ミートボール・2種のデリ・ごはん・サラダ・アップルジュース付き） 1000円



網Style

Drink

全てのお飲み物に

甘酒がつきます

コーヒー アメリカーノ Hot/Ice 500円

カフェラテ Hot/Ice 600円

ルイボスティー Hot/Ice 500円

紅茶 Hot/Ice 500円

有機グリーンスムージー 750円

サンペリグリーン (スパークリングウォーター) 500円

アルコール

鎌倉クラフトビール

ヨロッコビール

850円

ハートランド

600円

Bio 赤ワイングラス

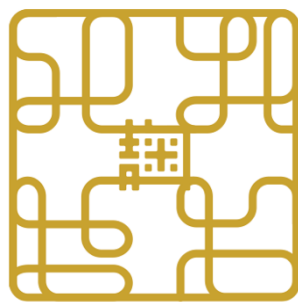
700円

Bio 白ワイングラス

700円

Bio スパークリングワイングラス

800円



趣Style