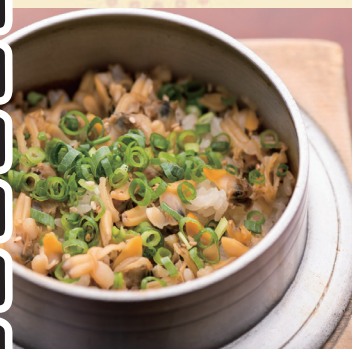


鎌倉
KAMAKURA

釜飯

釜飯・焼きおにぎりは焼き上がるまでに30分ほどお時間が掛かりますのでご了承ください

釜炊き白飯	600円
釜炊き赤飯	880円
しらす高菜	900円
しらす梅	900円
山菜	880円
鶏そぼろ	900円
竹の子	950円
しらすたらこ	1100円
とろろ	1000円
鶏たまご	1100円
桜海老	1100円
鮭のクリームソース	1200円
蟹とり	1100円
五目 (鶏そぼろ・竹の子・山菜・海老・蟹)	1100円
蟹	1200円
あさり	1100円
鮭タラコ	1200円
蟹三色 (蟹・海老・山菜)	1200円
あさり三色 (あさり・山菜・蟹)	1200円
穴子三色 (穴子・そぼろ・蟹)	1200円
穴子	1350円
鮭いくら	1350円
帆立いくら	1450円
蟹いくら	1450円



※釜飯には (お味噌汁・香の物) が付いております。

炭火醤油焼きおにぎり (一個) 350円

※炭火烧おにぎりには (お味噌汁) が付いております。

前菜

- 鶏軟骨マヨネーズ和え 480 円
- 鰹と海草のおろしポン酢 640 円
- おからの酢の物 480 円
- うの花 480 円
- 絹華(きぬはな)豆腐(冷奴) 540 円
- 自家製チーズのカプレーゼ 800 円
- ほうれん草の茶碗蒸し 600 円
- 鳥のパテと自家製ピクルス 800 円
- イカの塩辛 540 円
- パンとモッツアレラのオーブン焼
(フレッシュトマトのソース) ... 900 円



サラダ

- シーザーサラダ 900 円
- 鮮魚のカルパッチョ 900 円
- 豚しゃぶのサラダ 900 円
- 生ハムと豆腐のサラダ* 900 円
- 旬菜(しゅんさい)サラダ* 920 円



*のサラダは(梅・わさび・胡麻・野菜)よりドレッシングを選べます。

串焼き

鶏

もも肉	200円	手羽先	380円
ねぎ間	200円	丸つくね	210円
うずらの卵	200円	せせりのはさみ	210円
レバー	200円	皮	230円
砂肝	210円	国産鶏の軟骨串	...	210円
ぼんがり	210円			

自家製つくね (2本セット・たまご付き)	600円
おまかせ5本	1000円
おまかせ10本	2000円



豚

ばら肉	220 円
かしら	220 円
しろ	220 円
ベーコン巻き ...	280 円
(モッツアレラチーズとトマト)	
肉巻き	280 円
(アスパラとエリンギ)	

野菜

たまねぎ	230 円
しとう	230 円
いかだ (ネギ) ...	230 円
にんにく	230 円
しいたけ	230 円
銀杏	260 円

その他

豆腐の田楽	230 円
足柄牛串焼き	550 円



揚げ物

春巻の変わり揚げ	700 円
軟骨のから揚げ	680 円
鶏のから揚げ (中華味噌仕立て)	820 円
海鮮かき揚げチヂミ風	900 円
れんこんのはさみ揚げ	800 円
海老しんじょのロール揚げ	850 円



煮物・鍋

豚の角煮	900 円
鶏のトマト煮	900 円
牛すじの煮込み	900 円



釜出し

湯豆腐	700 円
鶏だんご鍋	800 円 +250円 (雑炊セット)
地鶏の雑炊	900 円



鶏だんご鍋

デザート

クリームあんみつ	550 円
カタラーナ	520 円
くずきり	550 円
豆腐のパンナコッタ	520 円
ホットバナナのアイス添え	530 円
グレープフルーツのグラニタゼリー	530 円
釜くらパフェ	980 円

釜くらディナーコース

お一人様 **2,650円** (税抜き) 二名様より

土日は **3,000円** (税抜き)

◆ **前菜**…下記よりおひとつお選び下さい

本日のサラダ 鳥のパティとピクルス 前菜盛り合わせ

◆ **焼き物二種**

◆ **ほうれん草の茶碗蒸し**

◆ **メイン**…下記よりおひとつお選び下さい

豚リブの赤ワイン煮 鶏のトマト煮

◆ **本日のおすすめ**

◆ **釜飯**…お二人様でおひとつどちらかお選び下さい

鶏三色 しらす梅 (お好きな釜飯に変更できます) * 差額をいただきます

◆ **デザート**…下記よりおひとつお選び下さい

みつまめアイス添え ホットバナナのアイス添え

くずきりアイス添え

