

COURSE MENU

鎌倉 松原庵 青

■
¥6,600(税サ込)

前菜7種盛合せ
鴨ロースのたたき
揚げ茄子の南蛮漬け
つぶ貝の蒸し煮
鮮魚のカルパッチョ
鎌倉豆腐の醤油豆かけ
揚げ蕎麦
彩り野菜のバーニャカウダ

揚げ物
旬野菜の天麩羅

お食事
せいろ もしくは かけそば

コーヒー

■
¥8,800(税サ込)

前菜7種盛合せ
鴨ロースのたたき
揚げ茄子の南蛮漬け
つぶ貝の蒸し煮
鮮魚のカルパッチョ
鎌倉豆腐の醤油豆かけ
揚げ蕎麦
彩り野菜のバーニャカウダ

強肴
鴨ロースの炙り焼き

揚げ物
海鮮と香り野菜のあられ揚げ

お食事
せいろ もしくは かけそば

甘未
わらび餅
コーヒー

■
¥11,550(税サ込)

先付け
白子の茶碗蒸し
前菜5種盛合わせ
あんこうのとも和え
エビ芋のから揚げ
ホタテのソテー 梅ビーツソース
春菊と菊花の鴨ササミ和え
鎌倉タコの土佐酢かけ

お椀
エビのしんじょう椀

お造り
地魚のお造り2種盛合せ

強肴
和牛(イチボ)の揚げ焼きステーキ

揚げ物
季節野菜の天麩羅

お食事
せいろ もしくは かけそば

甘未
かぼちゃのカタラーナ
コーヒー