

# COURSE MENU

## 鎌倉 松原庵 青

■  
¥6,050(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

■  
¥8,800(税サ込)

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

■  
¥11,000(税サ込)

前菜5種盛合わせ  
葉山牛の一口ハンバーグ  
穴子の唐揚げ 山椒塩かけ  
新倉豆腐のすくい豆腐  
水ナスとシラスのゆずポン和え  
旬野菜の特製ドレッシングサラダ

お椀

地サザエと枝豆のしんじょう

お造り

地魚のお造り2種盛合せ

煮物

地魚の酒蒸し 香味野菜添え

強肴

和牛のステーキ 焼き野菜

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

大葉のシャーベット

コーヒー

※旬の食材を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます