

# BUFFET or TABLE SHARE

■  
6,500 円

4 種のカナッペ

いぶりがっことクリームチーズのポテトサラダ

鎌倉野菜と地鰻のカルパッチョ サルサヴェルデ

小田原玉ねぎの飴色スープ

蓮根 牛蒡 里芋のから揚げ バルサミソース

地魚のフリット ラビゴットソース

大和豚のローストポーク

季節のデザート 2 種

■  
8,500 円

4 種のカナッペ

たたみいわしと三浦大根のサラダ

やまゆり牛のタリアータ ルッコラのサラダ

鎌倉野菜と地鰻のカルパッチョ サルサヴェルデ

鶏 牛蒡 里芋のから揚げ バルサミソース

牡蠣 地魚 アオリイカのクリーム煮

鶏もも肉のコンフィ シャリアピンソース

大和豚のローストポーク

アサリのバターライス

松原庵のお蕎麦

季節のデザート 2 種

■  
10,500 円

4 種のカナッペ

たたみいわしと三浦大根のサラダ

やまゆり牛のタリアータ ルッコラのサラダ

鎌倉野菜と地鰻のカルパッチョ サルサヴェルデ

鶏 牛蒡 里芋のから揚げ バルサミソース

江戸前穴子のカダイフ巻き

牡蠣 地魚 アオリイカのクリーム煮

大和豚のトマト煮込み

生粋かながわ牛のローストビーフ

アサリのバターライス

松原庵のお蕎麦

季節のデザート 3 種

※フリードリンク込みのご料金です

# DINNER COURSE

■  
7,000 円

鎌倉野菜と相模湾の鰯  
カルパッチョ仕立て

小田原玉ねぎの飴色スープ

AO の串揚げ  
海・山・畑

地魚のソテーと栗のリゾット

大和豚のローストポーク

季節のエクレア

コーヒー等

■  
9,500 円

鎌倉野菜と相模湾の鰯  
カルパッチョ仕立て

釜揚げしらすのパスタ

AO の串揚げ  
海・山・畑

地魚のソテーと栗のリゾット

生粋かながわ牛のローストビーフ

季節のエクレア

コーヒー等

■  
12,000 円

先付け三点盛り

鎌倉野菜と相模湾の鰯  
カルパッチョ仕立て

カラスミのパスタ

蛤のフライ

雲丹と季節の茶わん蒸し

地魚のソテーと蟹味噌のリゾット

生粋かながわ牛のローストビーフ

季節のエクレア

コーヒー等

※フリードリンク込みのご料金です

# LUNCH COURSE

■  
3,500 円

鎌倉野菜と相模湾の鰹  
カルパッチョ仕立て

AO の串揚げ  
海・山・畑

神奈川県産大和豚のローストポーク

季節のアイスクリーム

コーヒー等

■  
5,000 円

鎌倉野菜と相模湾の鰹  
カルパッチョ仕立て

小田原玉ねぎの餡色スープ

AO の串揚げ  
海・山・畑

地魚のソテーと栗のリゾット

神奈川県産大和豚のローストポーク

季節のエクレア

コーヒー等

■  
7,500 円

鎌倉野菜と相模湾の鰹  
カルパッチョ仕立て

釜揚げしらすのパスタ

AO の串揚げ  
海・山・畑

地魚のソテーと栗のリゾット

生粋かながわ牛のローストビーフ

季節のエクレア

コーヒー等

※ランチタイム限定コースは1ドリンクサービスいたします