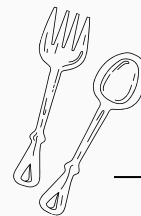




# LUNCH MENU

<前菜+メイン+パンorライス>  
Appetizer+Main+Bread or Rice

大盛り  
無料



11:00~15:00 (L.O.14:30)



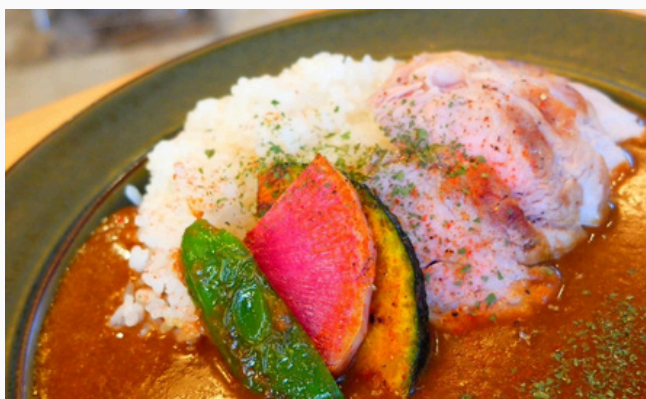
本日のランチ  
Today's Lunch  
¥1,480



黒牛ローストビーフ  
Black Angus Roast Beef  
¥1,280



鎌倉野菜のサラダ  
Kamakura Vegetable Salad  
¥1,280  
\*前菜は付きません



ステーキカレー  
Steak Curry  
豚肩ロース ¥1,280 / ミスジ ¥1,380  
Pork Sholder Roast Top Blade Muscle



国産豚肩ロースグリル 160g  
Pork Sholder Roast  
¥1,480



牛100%ハンバーグ  
Ground Beef Steak  
¥1,580

温玉トッピング  
Soft-boiled egg on top  
+¥120



ミスジステーキ 180g  
Top Blade Muscle Steak  
¥1,680



# Appetizer

グリーンサラダ Green salad	_____	¥780-
生ハムシーザーサラダ Prosciutto Caesar salad	_____	¥1080-
自家製ピクルス Pickles	_____	¥550-
ラタトゥイユ Ratatouille	_____	¥600-
スペイン産生ハム Spanish-produced ham	_____	Half / ¥600- R / ¥1000-
ミックスナッツ Mix nuts	_____	¥500-
焼き枝豆 Grilled edamame	_____	¥600-
カマンベールチーズフライ Fried Camembert cheese	_____	¥650-
ポテトフライ French fries	_____	¥550-



鎌倉野菜の  
バーニャカウダ  
Kamakura vegetable  
bagna cauda  
\_\_\_\_\_ ¥1280-



黒牛  
ローストビーフ  
Black angus  
roast beef  
\_\_\_\_\_ ¥980-



スモークサーモン  
マリネ  
Smoked salmon marinade  
\_\_\_\_\_ ¥1000-



チーズ2種  
盛り合わせ  
2 types of cheese  
\_\_\_\_\_ ¥850-



青唐辛子と牛挽肉の  
おつまみピザ   
Crispy pizza  
Green chili pepper and  
Ground beef  
\_\_\_\_\_ ¥880



オニオンリング  
Onion ring  
\_\_\_\_\_ ¥650-

辛さ 倍増 + ¥100  
Double the spiciness



# Charcuterie



熟成ロースハム  
Aged loin ham

厳選された豚ロースを長時間熟成させ仕上げました。しっとりとしたまろやかな味わい

¥1100-



パプリカリヨナー  
Paprika-Lyoner

しっとりとしたコシのある生地に色鮮やかな赤と緑のパプリカを加えました風味の良さが魅力

¥680-



吊るし焼き豚  
Roast pork

厳選豚を丁寧に、低温でしっとり焼き上げました

¥680-



熟成ベーコン  
Aged bacon

¥780



和牛手ほぐしコンビーフ  
Wagyu corned beef

¥700-



片瀬山レバーパテ  
Liver pate

¥680-



片瀬山フランク  
Kataseyama Frank

ドイツ人マイスターも絶賛の逸品細挽きの生地でジューシーな味わいです

¥650-



シャルキュトリー盛り合わせ  
Assorted charcuterie

内容はその日によって異なります

¥1750-



コッホサラミ  
Koch salami

ガーリックの効いた粗挽きタイプの腸詰です。冷たいビールとの相性は最高です

¥550-



ソーセージ盛り合わせ  
Assorted sausages

お好きなソーセージの中から3種類をお選び下さい

¥1650



ヴァイスヴルスト  
Weisswurst

ミュンヘン名物のふわふわ食感のノンスモークタイプの腸詰です

¥650-



チーズクナッカー  
Cheese Knacker

ガーリックの効いた粗挽きタイプの腸詰に濃厚なチーズをたっぷり加えました

¥600-



ドイツ優良品質公認証受賞 

本当においしい  
ハム・ソーセージを  
食べてもらいたい

製造を始める原点が  
「安心」「安全」「健康」が  
コンセプトになっています。

当社契約牧場の豚等を使用しておりますので肉の旨みには絶対の自信をもっています。  
塩漬けに使う塩はこだわりの岩塩と海水塩をブレンドし製造しております。  
合成着色料、着色料、増量剤は一切添加しておりません  
製法はマイスター直伝の手造りで丹精込めて造っております。



# Skillet



鎌倉野菜のグリル焼き \_\_\_\_\_ ¥880-  
Grilled vegetables

本日のアヒージョ \_\_\_\_\_ ¥880-  
Today's Ajillo

砂肝のコンフィ \_\_\_\_\_ ¥650-  
gizzard confit cumin spice

牛すじ肉の  
赤ワイン煮込み \_\_\_\_\_ ¥900-  
Stewed beef tendon in  
red wine

# Main dish

ミスジステーキ \_\_\_\_\_ ¥1580-  
Top blade steak

国産豚肩ロースのグリル \_\_\_\_\_ ¥1280-  
Grilled Pork shoulder loin

牛肉100%ハンバーグ \_\_\_\_\_ ¥1580-  
100% beef hamburger steak

豚バラ肉のバルサミコ煮込み \_\_\_\_\_ ¥1180-  
Pork stew balsamic flavor

スンデステーキ (韓国風ソーセージ) \_\_\_\_\_ ¥1180-  
Sundae steak (Korean style sausage)



# Others

バケット 2枚 \_\_\_\_\_ ¥150-  
Baguette

クラッカー 5枚 \_\_\_\_\_ ¥150-  
Cracker

本日のスープ \_\_\_\_\_ ¥450-  
Today's soup

鉄板ガーリック炒飯 \_\_\_\_\_ ¥880-  
Garlic rice





# 鎌倉セット

Kamakura-Set



選べるビール

月(アルト)  
星(パールエール)

自家製ウィンナー、和牛ほぐしコンビーフ、生ハム  
鎌倉野菜サラダ、ニョッコフリット、チーズ、クラッカー5枚

¥2,100

\*税込み価格です





# Dessert

バスクチーズケーキ ————— ¥ 650-  
Basque cheesecake

シフォンケーキ ————— ¥ 550-  
Chiffon cake

バニラアイス ————— ¥ 450-  
Vanilla ice cream

季節のソルベ ————— ¥ 450-  
Seasonal sorbet

アフォガード ————— ¥ 550-  
Affogato

