

# DRINK MENU

11:00-22:30( Last Order 21:30 )

## Cafe

---

- \* FUGLEN 本日のコーヒー (Today's Coffee by FUGLEN) ¥400
- \*  ホットチョコレート (Hot Chocolate) ¥600  
ダンデライオン・チョコレートのチョコレートパウダーを使用しております。
- \* ダージリンティー (Darjeeling Tea) HOTのみ ¥600
- \* アールグレイティー (Earl gray Tea) HOT/ICE ¥600

## Soft Drink

---

- \* ぶどうジュース (Grape Juice) ¥500
- \* オレンジジュース (Orange Juice) ¥500
- \* ジンジャーエール (Ginger ale) ¥500
- \* コカコーラ (Coca cola) ¥500
- \* 富士ミネラルウォーター ("Mt.FUJI" Mineral Water) ¥500
- \* サンペレグリノ (ガス入り) (Sanpellegrino (Sparkling Water)) ¥650

## Beer

---

### Draft Beer

- \* ハートランド (KIRIN Heartland) ¥600

### Bottle Beer

- \* 鎌倉ビール 星 (ペールエール) (KAMAKURA Beer "Star" -Pale ale-) ¥980
- \* 鎌倉ビール 月 (アルト) (KAMAKURA Beer "Moon" -Alto-) ¥980
- \* 鎌倉ビール 花 (ブラウンエール) (KAMAKURA Beer "Flower" -Brown ale-) ¥980

## LUNCH MENU

11:30-15:00( Last Order 14:30 )

本日のパスタ ヤリイカと季節のキノコのフェットチーネ ～すだちの香り～  
Today's Pasta Squid and Seasonal Mushroom Fettuccine

本日のリゾット 栗と鎌倉の芋、自家製サルシッチャのリゾット  
Today's Risotto Chestnut and KAMAKURA potato, Homemade Salsiccia Risotto

### 三浦近海お魚コース ¥2,100

Miura Fish Course 2,100yen

\*前菜盛り合わせ + 温かいスープ\*

Antipasto Misto + Hot Soup

\*本日のパスタまたはリゾット\*  
(お好きな方をお選び下さい)

Today's Pasta or Risotto  
( Please choose your favorite one )

\*海老と里芋のムースを纏った本日の鮮魚のヴァポーレ\*  
赤ワインのソースで

Today's Vapore Miura fish with Shrimp and Taro  
Red wine sauce

\*コーヒーまたは紅茶\*

Coffee or Tea

## 山梨県産 信玄鶏お肉コース ¥2,500

YAMANASHI Shingenn-dori Chicken Course 2,500yen

\* 前菜盛り合わせ + 温かいスープ \*

Antipasto Misto + Hot Soup

\* 本日のパスタまたはリゾット \*

(お好きな方をお選び下さい)

Today's Pasta or Risotto  
( Please choose your favorite one )

\* 山梨県産 信玄鶏と生ハムのサルティンボッカ仕立て \*  
シェリービネガーソースで

YAMANASHI Shingen-dori Chicken and Raw ham Saringbocker  
Sherry vinegar sauce

\* コーヒーまたは紅茶 \*

Coffee or Tea

## パスタコース ¥1,800

Pasta Course 1,800yen

\* 前菜盛り合わせ + 温かいスープ \*

Antipasto Misto + Hot Soup

\* 本日のパスタまたはリゾット \*

(お好きな方をお選び下さい)

Today's Pasta or Risotto  
( Please choose your favorite one )

\* コーヒーまたは紅茶 \*

Coffee or Tea

仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございますので、ご了承ください。

Because there are cases where the contents are subject to change due to the purchase situation ,please understand.

# DINNER MENU

18:00-22:30( Last Order 21:30 )

## Small Appetizers

all ¥500

- \* 鎌倉じゃがべー (*"KAMAKURA" style Potato & Bacon*)
- \* おつまみローストビーフ (*Sliced Roast Beef*)
- \* 彩り野菜の自家製ピクルス (*Homemade Pickled, Seasonal Vegetables*)
- \* 生ハムの盛り合わせ (*Assorted Raw Ham*)
- \* いろいろ茸と小柱のアヒージョ (*Mushroom Ahijo*)
- \* Gent名物 パテ・ド・カンパーニュ (*Gent's special Pate De Champagne*)
- \* マルゲリータ風トルティーヤ (*Margherita style Tortilla*)
- \* 本日のチーズ (*Today's Cheese*)
- \* オリーブのマリネ (*Marinated Olives*)

## Appetizers

- \* 数量限定!! イタリア産ブラッティーナチーズとトマトのマリネ ¥1,280  
(*Limited daily servings : Italian Burratina Cheese with Tomato Marinade*)
  - \* シャキシヤキレタスのシーザーサラダ ¥800  
(*Crunchy Lettuce Caesar Salad*)
  - \* 朝採れ野菜のマリネ ～温かいマヨネーズ～ ¥1,000  
(*Marinated Vegetables in the Morning -Warm Mayonnaise Sauce-*)
  - \* 本日の鮮魚のカルパッチョ ～オリーブとくるみのソース～ ¥980  
(*Today's Fish Carpaccio -olive & chestnut sauce-*)
  - \* フォアグラのテリーヌ 林檎と蜂蜜の自家製コンポート ¥1,280  
(*Foie gras terrine with Apple & Honey Compote*)
  - \* ヤリイカと茸の香草バター焼き ¥980  
(*Squid & Japanese Mushroom Fried in Herb Butter*)
  - \* 熟成かぼちゃのパンナコッタとオマール海老のジュレ ¥500  
(*Ripened Pumpkin Panna cotta with Lobster*)
  - \* スモークサーモン ～ライムとトマトのソース～ ¥900  
(*Smoked Salmon with Lime & Tomato Sauce*)
  - \* 鶏肉と根菜のクリーム煮 ポルチーニ風味 ¥900  
(*Braised Chicken with Porcini style cream sauce & Root Vegetables*)
- 
- \* バケット ¥200  
(*Baguette*)

## Main

---

- \* 本日の鮮魚 日本酒と浅利のアクアパッツァ仕立て ¥1,980  
(Today's Fresh Fish-Japanese Sake calm Acqua pazza, Asari calm, spinach, Yuzu pepper)
- \* 本日の鮮魚の香草焼き ~ハーブのソース~ ¥1,980  
(Grilled Fish with Herbe Butter sauce & Fresh Local veg)
- \* 北海道産エゾ鹿肉のロースト ~赤ワインソース~ ¥2,180  
(“HOKKAIDO EZO” deer gibier with Red wine sauce, Seasonal Local veg)
- \* 柔らかく煮込んだ牛頬肉のカリカリ焼き ~粒マスタードソース~ ¥2,300  
(Slow cooked Beef cheek with Potato Shochu, mustard, Local veg)

## Pasta & Risotto

---

- \* 釜揚げしらすのアーリオオーリオ からすみをかけて ¥1,200  
(Ario-Orio (Garlic & Oil sauce), Fresh Local Boiled whitebait with Botargo)
- \* 長ネギたっぷりのピリ辛トマトソーススパゲッティ ¥980  
(Veg Tomato sauce pasta, Japanese leek & Japanese style Togarashi)
- \* ゴルゴンゾーラチーズの十六穀米リゾット ¥980  
(Mixed grain risotto with Gorgonzola -Cheese, Homemade pancetta, onion, sweetpotato)
- \* モンサンミッシェル産のムール貝と自家製オレキエッテ ¥1,200  
海苔のクリームソース  
(Homemade Orecchiette with Mussels, Cream sauce & Parmesan Cheese)

## Dessert

---

- \* ティラミス ¥500  
(Tiramisu)
- \* ガトーショコラ ¥500  
(Gateau Chocolat)
- \* ブルーチーズケーキ ¥500  
(Blue Cheese Cake)
- \* クレミアソフトクリーム ¥500  
(“CREMIA” Soft cream)
- \* アイスクリーム ¥400  
(Ice cream)
- \* 数量限定 和栗のタルト ¥680  
(Japanese Chestnut Tart)

# Wine List

## Champagne

\* Gruet Brut Selection(France / Dry) グルエ ブリュット セレクション (フランス/辛口)

品種：ピノ・ノアール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

白い花や白桃、そしてかすかにトリュフやミントを感じる豊かで複雑な香り。繊細な泡立ちで、ふくよかでフレッシュかつリッチ、まさに「心地よい」といえる辛口シャンパーニュ。

Bottle ¥7,500

## Sparkling Wine

\* Don Luciano Brut (Spain / Dry) ドン ルチアーノ ブリュット (スペイン/辛口)

品種：マカオ、アイレン

緑がかった輝かしい麦わら色で、細やかな泡が長く続きます。シトラスやフローラルの香りが爽やかに立ち上がり、フレッシュで柔らかな口当たりのスパークリングワインです。

Glass ¥700 / Bottle ¥3,800

## White Wine

\* EST! EST!! EST!!! (Italy / Dry) エスト! エスト!! エスト!!! (イタリア/辛口)

品種：トレッピアーノトレッピアーノ、マルヴァジーア (Trebiano, Malvasia)

あまりの美味しさに「ある!(エスト)、ある!!ある!!!」と街の門に書いた言葉がワインの名前に。

Glass ¥600 / Bottle ¥3,200

\* Barthen Riesling Trocken (Germany / Dry) バルテン リースリング トロッケン (ドイツ/辛口)

品種：リースリング (Riesling)

まろやかな酸味。辛口でありながら、果実の心地よい丸みを感じるバランスの良い1本。

Bottle ¥3,500

\* Wao Wao Wao! Sauvignon Blanc (Australia / Dry) ワオワオワオ! ソーヴィニヨンブラン (オーストラリア/辛口)

品種：ソーヴィニヨンブラン (Sauvignon Blanc)

青々しいグリーンのイメージをまといアロマティック。適度な酸味が後口を引き締めます。

Bottle ¥3,800

\* Avec Amour Chardonnay (France / Dry) アヴェック アムール シャルドネ (フランス/辛口)

品種：シャルドネ (Chardonnay)

グレープフルーツやレモン、ミネラルの石灰香があり、爽やかさにコクも兼ね備えたワイン。

Bottle ¥3,800

\* H De l'Hospitalet Viognier(France / Dry) アッシュドゥ ロスピタレ ヴィオニエ (フランス/辛口)

品種：ヴィオニエ (Viognier)

ピーチ、洋ナシ、アプリコットなど、トロピカルフルーツのアロマ。まろやかで滑らかな口当たりのワインです。

Bottle ¥3800

\* Robert Mondavi Private Selection Chardonnay (California / Dry)

ロバートモンダヴィプライベートセレクション シャルドネ (カリフォルニア/辛口)

品種：シャルドネ (Chardonnay)

トロピカルフルーツやメロンの甘い香り、スパイスの香りが加わり、リッチでまろやかな味わい。

Bottle ¥6,000

## Red Wine

---

**\* Chinti Aretino (Italy / Medium body) キャンティ アレティーノ (イタリア/ミディアムボディ)**

品種：サンジョベーゼ (*Sangiovese*)

豊かでエレガントな香りと芳醇な味わいが特徴です。

Glass ¥600 / Bottle ¥3,500

---

**\* Wao Wao Wao! Shiraz (Australia / Full body) ワオワオワオ! シラズ (オーストラリア/フルボディ)**

品種：シラズ (*Shiraz*)

ブラックチェリー、スパイスの香り。まろやかで濃厚、渋みが溶け込んでます。

Bottle ¥3,800

---

**\* Avec Amour Cabernet Sauvignon (France / Full body)**

アヴェック アムール カベルネ ソーヴィニヨン (フランス/フルボディ)

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン (*Cabernet Sauvignon*)

黒スグリにほんのりカカオのようなスパイス。満足度の高い上品な赤です。

Bottle ¥3,800

---

**\* H de l'Hospitalet Pinot Noir (France / Medium body)**

アッシュ・ド・ロスピタレ ピノ・ノワール (フランス/ミディアムボディ)

品種：ピノ・ノワール (*Pinot Noir*)

ラズベリー、スパイス、ヴァニラを感じさせるフレッシュでまろやかな1本。

Bottle ¥3,800

---

**\* Grace KAYAGATAKE (Yamanashi Japan / Medium body) グレイス茅ガ岳 (山梨/ミディアムボディ)**

品種：カベルネソーヴィニヨンマスカットベリーAメルロー、甲斐ノワール (*Cabernet Sauvignon, Kai Noir*)

ラズベリー、ブルーベリー、チェリーを感じさせる気品のある柔らかな香り。余韻持続性も素晴らしい。

Bottle ¥4,800

---

**\* Santa Duc Cotes Rhone Vieilles Vignes (France / Full body)**

サンタデュック コート デュローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ (フランス/フルボディ)

品種：グルナッシュ、シラズ (*Grenache, Shiraz*)

スパイスやサラミを思わせる香りが程良い熟成を感じさせる厚みのあるワインです。

Bottle ¥4,800

---

**\* House Wine (Red or White)**

ハウスワイン (赤・白)

Glass ¥500

## DESSERT MENU

11:30-22:30( Last Order 21:30 )



栗の渋皮煮を入れた、上品な甘さのタルトです。  
全て和栗を使用した季節限定の味覚をお楽しみください。

*Japanese Chestnut Tart* 和栗のタルト ¥680

ランチをご利用のお客様は ¥580でお召し上がりいただけます

- |   |      |
|---|------|
| * ティラミス<br>(Tiramisu)                     | ¥500 |
| * ガトーショコラ<br>(Gâteau Chocolat)            | ¥500 |
| * ブルーチーズケーキ<br>(Blue Cheese Cake)         | ¥500 |
| * クレミアソフトクリーム<br>(“CREMIA” Soft cream)    | ¥500 |
| * アイスクリーム<br>(Ice cream)                  | ¥400 |
| * 数量限定 和栗のタルト<br>(Japanese Chestnut Tart) | ¥680 |