

Lunch menu



産直野菜と鶏肉のフォー

¥1,000

PHO WITH VEGETABLES AND CHICKEN

国産生米麺を使用。たっぷり野菜と柔らかな国産蒸し鶏をトッピングにヘルシーでグルテンフリーな一杯。

★オススメトッピング…パクチー (¥100)



完熟トマトのスパイシーフォー

¥1,000

SPICY PHO WITH SPICY TOMATO

レッドチリの刺激的な辛さにレモングラスなどのハーブが入った香り高くクセになる一杯。

★オススメトッピング…パクチー (¥100)



三崎マグロとアボカドのライスボウル ¥1,500

RICE BOWL WITH MISAKI TUNA AND AVOCADO

自家製のタレにからめて丼に仕立てた一品。

★オススメトッピング…温泉玉子 (¥100)



湘南ポーク煮込みカレー ¥1,500

SHONAN PORK CURRY

柔らかく煮込んだバラ肉と素揚げした彩り野菜を盛りつけたオリジナルスパイスカレー。

★オススメトッピング…パルメザンチーズ (¥100)



お子様カレープレート

¥650

CURRY PLATE FOR KID'S MEAL

甘口カレーライスと唐揚げ、ポテト、ゼリーのワンプレート。

★小学生以下のお子様限定

フォー・ライス大盛り ¥200 / 温泉玉子 ¥100 / パクチー ¥100 / パルメザンチーズ ¥100
LARGE SERVING OF PHO AND RICE ¥200 / HOT SPRING EGG ¥100 / CORIANDER ¥100 / PARMESAN CHEESE ¥100

+

1
Drink set

ドリンクセット

・オレンジジュース ・ジンジャーエール
・コーヒー (HOT / ICED) ・コーラ
・アールグレイティー (HOT / ICED)

+ ¥ 300

2

Salad set

サラダセット

+ ¥ 200

3

Mini Dessert set

ミニデザートセット

+ ¥ 200

Lunch Drink menu

ランチタイム限定 (11:30~15:00)

Happy hour!!!

■ヨロッコビール (生) ■アサヒビール (生)

■グラスワイン (赤/白) ■ハイボール

¥ 500



Cocktail

レッドアイ RED EYE ビール×トマトジュース×マルガリータソルト×胡椒×ライム	¥700	モスコミュール MOSCOW MULE クラフトウォッカ×ジンジャーエール×ライム	¥800
シャンディガフ SHANDIGAFF ビール×ジンジャーエール×グレナデンシロップ×ライム	¥800	モヒート MOJITO ラム×ソーダ×ミント×ライム	¥1,000
ブルーパナシェ BLUE PANACHE ビール×レモネード×ブルーキュラソー×レモン	¥800	アペロールスプリッツ APEROL SPRIZ アペロール×白ワイン×ソーダ×レモン	¥700
ジントニックブルーオーシャン GIN AND TONIC BLUE OCEAN クラフトジン×トニックウォーター×ブルーキュラソー×ライム	¥800	キティー KITTY 赤ワイン×ジンジャーエール×レモン	¥700

Coffee & Tea

エスプレッソ ESPRESSO	¥400
コーヒー (ICED/HOT) COFFEE	¥500
カフェラテ (ICED/HOT) CAFFE LATTE	¥600
アールグレイ (ICED) ICE TEA EARL GREY	¥500
アールグレイデカフェ (HOT) EARL GREY DECAF	¥500
ハーブティー オーガニックアフリカンネクター (HOT) HARB TEA ORGANIC AFRICAN NECTAR	¥500
ハーブティー カモミールシトラス (HOT) HARB TEA ORGANIC CHAMOMILE CITRUS	¥500

Soft drink

葉山夏みかんサイダー HAYAMA NATSU MIKAN CIDER	¥600
湘南ゴールドサイダー SHONAN GOLD CIDER	¥600
鎌倉ゆずサイダー KAMAKURA YUZU CIDER	¥600
コカ・コーラ COCA COLA	¥500
ジンジャエール GINGER ALE	¥500
オレンジジュース (100%) ORANGE JUICE	¥500
クランベリージュース CRANBERRY JUICE	¥500