

BEER

全て税込の価格です。

Draft Beer(Carlsberg)

生ビール(カールスバーグ)

S 450yen

M 650yen

Kamakura Beer Tsuki

鎌倉ビール月

すっきりとした味わいのアルトタイプ。上面発酵酵母の落ち着いた上品な香り、色は美しい赤褐色、苦味を抑えた端正な味は正統派の名にふさわしいビールです。

850yen

MAHOU spanish beer

マオウ(軽やかなのど越しのスペイン産ラガービール)

750yen

All Free (Non-alcoholic Beer)

オールフリー(ノンアルコールビール)

550yen

Home-made Sangria

自家製サングリア(フルーツを漬け込んだ赤ワインのカクテル)

650yen

Tinto de Verano (red wine/soda/mint/lemon)

ティント デ ベラーノ(赤ワインをサイダーで割ったカクテル)

700yen

Rebuhito(sherry/soda/mint/lemon)

レブヒート(シェリー酒をサイダーで割ったカクテル)

700yen

High-boll

角ハイボール

600yen

Tominohouzan(shochu)

富乃宝山(芋焼酎 鹿児島)

700yen

Mushagaeshi(shochu)

武者がえし(米焼酎 熊本)

650yen

SOFT DRINKS

全て税込の価格です。

Sanpellegrino

サンペレグリーノ（ガス入りミネラルウォーター）

650yen/500cc

Acqua Panna

アクアパンナ（ガスなしミネラルウォーター）

650yen/500cc

Orange Juice

無茶々園（愛媛県） みかんジュース

化学肥料、除草剤未使用。化学農薬の使用0～3回までに抑えて栽培した温州みかん、伊予柑を原料に製造したジュース。

550yen

Apple Juice

リンゴしぼり

長野県産リンゴ使用。果汁100%リンゴジュース（ストレート）

500yen

Grape Juice

ぶどうしぼり

国内産ぶどう使用。果汁100%ぶどうジュース（ストレート）

500yen

Ocean Spray Cranberry Juice

オーシャンスプレー クランベリージュース

450yen

Wilkinson Ginger ale

ウィルキンソン ジンジャーエール 辛口または甘口をお選びください

450yen

Pepsi cola

ペプシ コーラ

450yen

Oolongtea

ウーロン茶

450yen

Tea

紅茶

450yen

COFFEE

Espresso

エスプレッソ

S 300yen

W 450yen

Coffee

コーヒー

300yen

Café Latte

カフェラテ

500yen

DESSERTS

Pistachio Crème brûlée

濃厚ピスタチオのブリュレ

550yen

Suffle cholate cake with ice cream

ふわふわチョコレートケーキとバニラアイスクリーム

650yen

WINE MENU

ワインメニュー

全て税込の価格です。

CAVA Gran Palas

G 650yen

B 3150yen

グラン パラス

スペイン/辛口/ライト/チャレロ、マカベオ、パレリャーダ

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵によるスペインのスパークリングワイン。

生ハム、カルパッチョなど冷たい魚料理全般、食前から食中まで。

ROMIO chardonnay grillo

G 550yen

D 1650yen

B 3000yen

ロミオ シチリア

イタリア/辛口/ライト/シャルドネ、グリッロ

柑橘系のスッキリとした飲み口は飽きのこない飲み心地。

カルパッチョなどの魚料理全般。マルゲリータ、トマト系のパスタなどに。

MOMA Bianco

G 700yen

D 2000yen

B 4000yen

モマ ビアンコ

イタリア/辛口/ライト/トレッピアーノ、シャルドネ

梨や洋ナシのフルーティな香りと蜂蜜のようなアフターテイスト。

パエリアやパスタ、野菜のグリル、チーズなどに相性◎。

LEGADO MUNUZ

G 800yen

D 2200yen

B 4400yen

レガード ムニョス

スペイン/辛口/ライト～ミディアム/シャルドネ

トロピカルフルーツやバニラのような香りとエレガントな樽香。

メインディッシュの魚料理、チキンなどの白い肉料理に。

Manzanilla Micaerla BODEGAS BARON

G 650yen

D 2500yen

マンサニージャ

スペイン/辛口/ライト/パロミノ100%

ドライで軽やかなシェリー酒。柔らかくバランスの良い味わいで、わずかな塩味

やカモミールのような香りも。食前酒や生ハム、魚介のサラダなどに相性◎。

Amontillado

G 700yen

D 2700yen

アモンティリャード

スペイン/辛口/ミディアム/パロミノ100%

ソフトな口当たり。アーモンドやヘーゼルナッツも思わせる香り、力強く熟成の

あるシェリー酒。食前酒や生ハム、軽めの肉料理などに相性◎。

WINE MENU

ワインメニュー

全て税込の価格です。

Senorio de Sarria CS 2012 G 600yen D 1750yen B 3300yen

セニョーリオ デ サリア 2012

スペイン/ミディアム/テンプラニージョ、カベルネ、ガルナチャ

アメリカンオークで1年熟成された飲み口は程よいボリュームと飲みやすさがあり

バニラやバルサミコの香りも。生ハムなど冷たい肉料理からメインディッシュ。

Matsu el Picaro 2014 G 750yen D 2200yen B 3900yen

マツ エルピカロ 2014

スペイン/ミディアム/テンプラニージョ

樹齢80年以上の樹から収穫される葡萄で造られるテイストは果実味にあふれ、

熟成感のある一本に。コスパ◎。煮込みや赤身肉のグリルなどに。

Sienna Merlot G 800yen D 2400yen B 4200yen

シエナ メルロー

ルーマニア/ライト/メルロー

ルーマニアは4000年以上も前からワイン造りをしている古い歴史を持つ国。

味わいも伝統的なストレートな感覚。飲み飽きないワインです。

Chateaux hauts Grignon G 850yen D 2450yen B 4400yen

シャトー オーグリニオン

フランス/ミディアム/カベルネ、メルロー、フティヴェルド

3000円以下のボルドーワインの中から100本に選ばれたワイン。

心地よい渋みと柔らかい酸がバランスの良い一本。牛肉のカルパッチョなど。

Arbino MD 2013 G 880yen D 2600yen B 5000yen

アルビノ モンテプルチアーノ ダブルッツォ 2013

イタリア/ミディアム/モンテプルチアーノ ダブルッツォ

熟したラズベリー、ペッパーとタンニン。スパイシーでエレガントな味わい。

SAKE MENU

日本酒メニュー

全て税込の価格です。

HAKURAKUSEI tokubestu jyunmai

950yen/180cc

伯楽星 特別純米

産地 宮城 使用米 山田錦 シャープ/ソフト

KARAHASHI jyunmaiginjou

980yen/180cc

からはし 純米吟醸 山田錦

産地 福島 使用米 山田錦 ライト/フルーティ/スムーズ

HAKUIN MASAMUNE kimoto jyunmai

980yen/180cc

大治郎 山廃純米

産地 滋賀 使用米 吟吹雪 リッチ

AKITORA SO jyunmaiginjou usunigori sparkring

1800yen/330cc

安芸虎 素 純米吟醸 うすにごり 発泡生酒

産地 高知 使用米 松山三井 ライト/フレッシュ/フルーティ/スイート

KTSUYAMA LEI jyunmaiginjou

1800yen/180cc

勝山 LEI サファイアラベル 純米吟醸

産地 宮城 使用米 ひとめぼれ ライト/ソフト/リッチ/スイート

Charcoal grill

全て税込の価格です。

炭火焼き

Japanese bell pepper

550yen

地物 万願寺とうがらし

Mushroom

550yen

静岡産マッシュルーム イベリコ豚の生ハム詰め

Eggplant

550yen

地物 米茄子 バルサミコのソース

Today's fish

1800yen

徳島産活メハモ ケッパーと焦しバターのソース

IWATE Wagyu

1800yen

三崎産黒ムツ アンチョビとシェリービネガーのソース

Today's fish

1800yen

三崎産メバチマグロ 甘辛の味噌と焦しバターのソース

IWATE Chiken

1800yen

岩手産清流鶏

NZ Lamb

2200yen

ニュージーランド産ラム

KAGOSHIMA Porc

1800yen

鹿児島産黒豚 肩ロース

IWATE Wagyu

2200yen

岩手産短角牛 トウガラシ

Appetizer

前菜

全て税込の価格です。

Jamon Iberico

980yen

ハモン イベリコ

スペイン産で最高級のイベリコ豚の生ハム。

Chorizo Iberico

980yen

チョリソー イベリコ

スペイン産で最高級のイベリコ豚のスペイン版サラミ。

Chicken liver pate

600yen

鶏白レバーのパテ

鶏の白レバーを使用したパテ。

Assorted cold Meats

1200yen

お肉屋さんの前菜盛り合わせ

イベリコの生ハム、チョリソー、パテなどお肉中心の前菜盛り合わせ。

Assorted Olives

500yen

オリーブの盛り合わせ

玉ねぎやピネガー、ハーブなどで漬けた自家製のオリーブのマリネ。

Home made Vegetable Pickles

400yen

自家製のピクルス

新鮮なお野菜を特製のマリネ液で。

Fried Potato with White truffle salt or Cheese

650yen

フライドポテト

トリュフソルトまたはミモレットチーズをお選びください。

Spanish Garlic Shrimps

520yen/4p

小海老のアヒージョ

海老の出汁がでたオイルをパンとご一緒にどうぞ。

Bread

150yen/p

ライ麦パン

Appetizer

前菜

全て税込の価格です。

Original mixed salad

half 800yen / Regular 1200yen

GENオリジナル ミックスサラダ

季節のお野菜、アボカド、ナッツ、豆腐などの入った具だくさんのサラダ。

お好きなサイズとトッピング、ドレッシングをお選びください。

- 1 ツナもしくは生ハム
- 2 オニオンドレッシングまたは熱々のアンチョビガーリックオイル。

Fish Carpaccio with Seaweed Jelly

1種類 1kind 1000yen

鮮魚のカルパッチョ 生海苔のジュレ おまかせ3種盛り 3kinds 1480yen

定番の当店1番人気のメニュー。

三崎港より朝どれされた新鮮なお魚を使ったカルパッチョです。

Steamed vegie

1200yen

旬菜の鉄鍋蒸し

たっぷりの旬菜をアンチョビのソースで。

Garlic soup

650yen

ニンニクスープ

パンと玉子入り。

Stured beef stomach flavored white wine

1000yen

トリッパの白ワイン煮込み

Stured beef flavored red wine

1000yen

和牛すじ肉の赤ワイン煮込み

Garlic Bread

380yen

ガーリックブレッド

Pasta

パスタ

全て税込の価格です。

Spaghetti with clams & dried fish eggs 1580yen

あさりとからすみのスパゲッティ

定番の当店1番人気のメニュー。

Tomato sauce spaghetti with prawns 1700yen

赤海老のトマトクリームソース スパゲッティ

有頭の赤海老で香り、コクのあるソースに仕上げました。

Spicy tomato sauce Spaghetti 1500yen

茨城産フルーツトマトのアラビアータ スパゲッティ

この時期限定の凝縮した旨みのあるトマトをお楽しみください。

Spaghetti with japanese bellpepper & baby fish 1500yen

万願寺とうがらしとしらすのペペロンチーノ

Spaghetti with zucchini & eggplant flavored pepper & cheese 1580yen

ズッキーニと水茄子のカチョエペペ スパゲッティ

黒胡椒とチーズで和えたスパゲッティ

Tomato sauce spaghetti with spycy sausage , egg & onion 1580yen

サルシッチャと玉ねぎの赤いカルボナーラ スパゲッティ

半熟のたまごを絡めたトマトソースベースのカルボナーラ。

Tagliatelle with Stewed beef flavored red wine 1700yen

タリアテッレ 牛すじの赤ワインラグー

赤ワインで柔らかく煮込んだソースが平打ちのパスタに。

Cream sauce Spaghetti with duck confi 1780yen

鴨のコンフィとセロリのクリームソース スパゲッティ

Pork meat sauce Paccheri with porccini mushrooms 1680yen

パッケリ 黒豚とポルチーニ茸の白いミートソース

パッケリ（大きなマカロニのようなショートパスタ）ラザニアのような触感。

おすすめのコース

3500円

当店の人気のメニューを揃えたおすすめのコース

オリジナルミックスサラダ

鮮魚のカルパッチョ 生海苔のジュレ

お肉屋さんの前菜盛り合わせ

小海老のアヒージョとライ麦パン

あさりとからすみのスパゲッティ

鹿児島産黒豚肩ロース 炭火焼き

本日のデザート

上記のコースに¥2500追加で飲み放題をお付けできます（要予約）。
生ビール（カールスバーグ）、スパークリングワイン（カヴァ）、ワイン（赤、白）
日本酒、角ハイボール、ウーロンハイ
自家製サングリア、ウーロン茶、ジンジャーエール、クランベリージュース

10名様以上のパーティーは2階お座敷のご用意になります（最大20名様まで）
パーティー内容は応相談させていただきます。
飲み放題パーティープランはご予約のみとさせていただきます。