



ストウブピストロはるひごはん (定休日：毎週月曜日, 注文締切：前日13:00)

化学調味料不使用、オリーブ油、米油、塩など最低限の調味料で全て手作りしています。
無水鍋ストウブで作る、食材本来のおいしさを味わってください。
お野菜たっぷりのからだに優しいお弁当です。



A.わっぱ弁当 ¥1,200 (税込)

- ・雑穀ごはん1膳分
- ・お魚
- ・季節のオムレツ
- ・日替わりお惣菜3品



B.おにぎらず弁当 ¥1,350 (税込)

- ・おにぎらず (雑穀ごはん1膳分)
- ・季節のオムレツ
- ・鶏肉
- ・お惣菜
- ・キッシュ



C.のっけ弁当 ¥1,400 (税込)

- ・雑穀ごはん1.5膳分
- ・お魚
- ・鶏肉
- ・季節のオムレツ
- ・日替わりお惣菜4品



D.鶏と野菜の無水煮込み ¥940 (税込)

ストウブで無水調理をした鶏肉とお野菜です。
素材の旨みが凝縮されています。



焼肉わがんせ (定休日：毎週火曜日, 注文締切：前日13:00)

三浦半島・石井ファームで丹念に育てられる和牛「葉山牛」を直接仕入れています。
農林水産大臣賞を5年連続受賞した高級黒毛和牛！柔らかい歯ごたえの食感と、
甘くクチドケするほどの脂質が特徴で、多くの食通を魅了しているブランド牛です！



E.焼肉弁当 ¥1,880 (税込)

- ・カルビ50g
- ・ロース50g
- ・キムチ
- ・もやし
- ・ほうれん草
- ・ライス



F.上焼肉弁当 ¥2,200 (税込)

- ・上カルビ50g
- ・上ロース50g
- ・キムチ
- ・もやし
- ・ほうれん草
- ・ライス



G.わがんせ弁当 ¥2,700 (税込)

- ・上タン
- ・葉山石井牛 (計110g)
- ・キムチ
- ・もやし
- ・ほうれん草
- ・ライス



和ピストロカドヤ (定休日：毎週日曜日, 注文締切：前々日16:00)

鎌倉野菜をふんだんに使った上質なフレンチ。日本人にあまりなじみのないフレンチ気軽に食べて頂きたい、産地の食材にこだわり、箸で食べられるようにアレンジ。アラカルトメニューを充実させ、色々なお料理を食べて頂ければと思います。記念日・誕生日・特別な日にはもちろん、普段のお食事にもお楽しみ頂けます。



H.豚肉の西京味噌焼き弁当 ¥1,600 (税込)

- ・豚肉の西京味噌焼き
- ・真鯛のカダイフ揚げ
- ・鎌倉野菜
- ・お漬物
- ・白米



I.カドヤ幕内弁当 ¥2,000 (税込)

- ・地鶏の柚子胡椒焼き
- ・海老の西京味噌焼き
- ・真鯛のカダイフ揚げ
- ・鎌倉野菜色々
- ・燻製ポテトサラダ
- ・フリッタータ
- ・ピクルス
- ・十六穀米



J.カドヤ特幕内弁当 ¥2,700 (税込)

- ・豚肩ロースの香草パン粉焼き
- ・海老の西京味噌焼き
- ・鴨ねぎ串
- ・真鯛のカダイフ揚げ
- ・鎌倉野菜色々
- ・燻製ポテトサラダ
- ・フリッタータ
- ・ピクルス
- ・十六穀米



しあわせのお菓子ツリーオーブン (注文締切：前日13:00)

樹のぬくもり。木洩れ日のようなあたたかさを感じられる場所
オーブンから漂う甘い香り。そこから魔法のように生み出されるお菓子たち
何でもない日、特別な日、嬉しい日、そんな日々の隣に寄り添う甘い幸せをお届けします



K.ツリーオーブンシュー ¥250 (税込)



L.プレミアム窯出しシュー ¥270 (税込)



M.小さな幸せプリンブレン ¥390 (税込)

全てのメニュー + 170円でバナジウム水セットに出来ます!

N.ヘルシーバナウォーター 500ml

血糖値,血圧,コレステロール,肝機能等の数値が基準値より高い方へ。天然ミネラル数十種類,フッ素,亜鉛がバランスよく入っています。天然水では最高水準の1ℓ当たり150μg含まれています。

