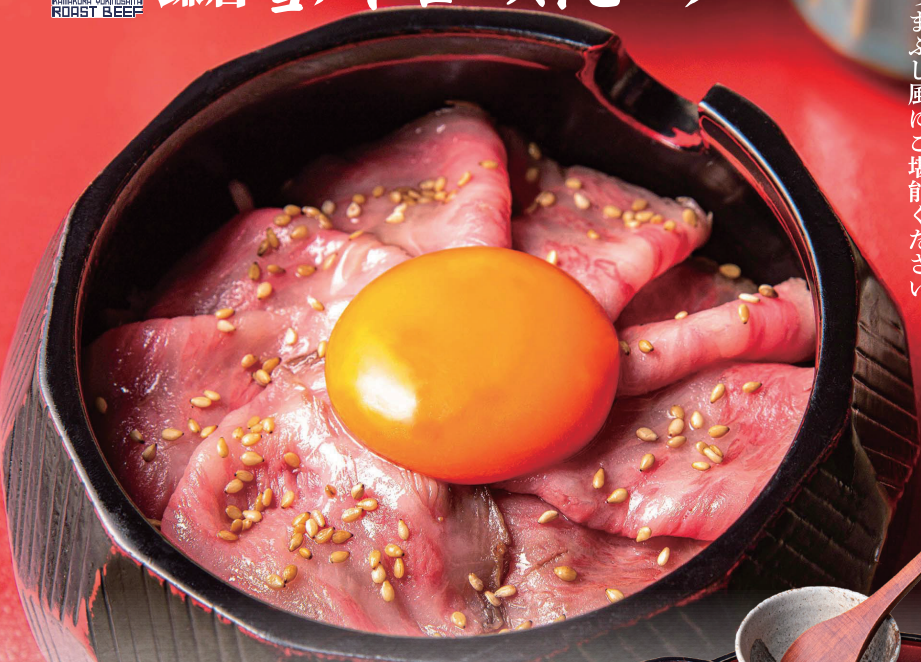




鎌倉雪ノ下ローストビーフ



01

黒毛和牛サーロインの
鎌倉雪ノ下ローストビーフ
ひつまぶし御膳 ¥2,980

02 ごはん大盛 | +¥300

鎌倉雪ノ下 ローストビーフ 肉増し | 03 50g増量 +¥1,480 04 100g増量 +¥2,480

スペシャルトッピング



05 いくらトッピング +¥800

濃厚な旨みと華やかな彩りを添える、
いけらのトッピングです。



06 うに トッピング +¥800

なめらかな口どけと上品な甘みを楽しめる、
うにのトッピングです。



07 いくら&うにトッピング +¥1,480

いけらの旨みとうにの濃厚な甘みを一度に楽しめる、
贅沢なトッピングです。



厳選した黒毛和牛サーロインを贅沢に使用し、
まるで雪のようなとろける食感に仕上げた看板御膳です。
まずはそのまま、次に薬味とともに、
最後は出汁をかけて
ひつまぶし風にご堪能ください。

サイドメニュー



13 黒毛和牛サーロイン
鎌倉雪ノ下ローストビーフ

出汁醤油の和風ソース

しっとり仕上げた黒毛和牛サーロインの鎌倉雪ノ下ロースト
ビーフに、シェフこだわりの出汁の旨みを感じる和風ソースを合
わせました。

¥1,980



14 鎌倉ハムシャルキュトリー
盛り合わせ

鎌倉ハムを中心に、ビールとの相性を考えて盛り合わせた
シャルキュトリープレートです。
シェアにもおすすめです。

¥1,480



10 フランクフルト&ヴァイスヴルスト&
ニュルンベルガー&チョリソー4種盛り合わせ

4種類のソーセージを一度に楽しめる、
ビールとの相性抜群の盛り合わせです。

¥1,980

11 フランクフルト&ヴァイスヴルスト 2種盛り

¥1,680

12 ニュルンベルガー&チョリソー 2種盛り

¥1,480



15 ブーラッタチーズの
激辛ナチョス

¥1,580



※ハラペーニョを使用しています。
辛さにご注意ください。



17 タコのカルパッチョ
ライム&オリーブソース

¥980



18 特製ガーリック
ポテトサラダ

¥780



16 鎌倉雪ノ下ビール衣の
フィッシュ&チップス
和風タルタルソース

¥1,480



19 カーリー
フライドポテト

¥780

クイックタパス

20 オイルサーディンとトマトのマリネ ¥480

21 トルティーヤチップス ¥480

22 自家製和風ピクルス ¥480

23 ザワークラウト ¥480

24 燻製ミックスナッツ ¥380

価格は税込表記です。20歳未満の方、車を運転の方はアルコールをご遠慮ください。写真はイメージです。



鎌倉雪ノ下 BEER



潮香
SHIOKA

おすすめ

51

しおか

潮香

¥980

ABV:6.0% IBU:33
Type: Hazy IPA

南国を思わせるトロピカルな果実香に、奥深く芳醇なダークアロマが重なる事をイメージし、まるで海風に乗って香りが広がるような豊かな余韻を演出出来るのがHazy IPA。ホップ文化への敬意と、鎌倉・雪ノ下という土地の空気感を一杯に込めて「潮香」と名付けました。



雪ノ穂
YUKINOHÔ

52

ゆきのほ

雪ノ穂

¥980

ABV:5.0% IBU:17
Type: Rice Lager

ホップ由来の爽やかな草原を思わせる香りと、檸檬のようなほのかなシトラスアロマがふわりと広がります。口に含めばすっきりとした飲み口と研ぎ澄まされたキレの良さが際立ち、後味は驚くほど軽やかです。地元の恵みと醸造技術が織りなす、何杯でも飲みたくなる鎌倉生まれのラガーをお楽しみください。



双龍
SORYU

53

そうりゅう

双龍

¥980

ABV:7% IBU:19
Type: Belgian Dubbel

黒糖がもたらす奥深いコクとミネラル感が調和した、芳醇なハイアルコールエール。レーズンやプラムを思わせるダークフルーツの濃密なアロマに、キャラメルのような甘い香り、クローブを連想させるスパイシーなニュアンスが重なり、複雑で優雅な味わいを生み出します。口当たりは滑らかで力強く、飲み進めるほどに幾層もの風味が広がり続けます。

ソフトドリンク

60 オレンジジュース ¥550 61 リンゴジュース ¥550 62 コーラ ¥550 63 烏龍茶 ¥550 64 コーヒー (Hot/Ice) ¥550 65 カフェラテ (Hot/Ice) ¥650

価格は税込表記です。20歳未満の方、車を運転の方はアルコールをご遠慮ください。写真はイメージです。