

LUNCH MENU

すべてのメニューにサラダとパンが付いております ※どんぶりメニューにはパンは付きません

ランチメニュー 下記 8 種類より	+	青木農園 三浦野菜のグリーンサラダ	+	芦名ベーカリー フォカッチャ
----------------------	---	----------------------	---	-------------------

青木農園の無農薬三浦野菜を使ったグリーンサラダと地元で人気店芦名ベーカリーのパンがセットになった MARINE & FARM ランチメニュー
メイン料理にも地元の食材をふんだんに使用しました。佐島近郊のおいしい食材をお楽しみください。

漁港直送鮮魚のソテー 農園トマトのロースト添え

漁港から直接届く新鮮なお魚を皮目を香ばしく焼き上げました。
旬の野菜のソテー、ローストしたトマトと一緒に召し上がりください。

2,400

本日の生パスタ (麺大盛り +200yen)

日替わりのパスタです。
創業 105 年の淡路製麺の生パスタを使用しております。

1,850

相模三元豚のグリル マスタード添え

きめ細やかでまろやかな味わいの綾瀬市のブランドポーク“相模あやせポーク”を
グリルで焼き上げ、旬の野菜のソテー、マスタードで仕上げたお料理です。

2,400

魚介と三浦野菜のパスタ (麺大盛り +200yen)

渡り蟹、ムール貝、あさり、イカ、エビを使った海の幸たっぷりのオイルベースパスタ。
創業 105 年の淡路製麺の生パスタを使用しております。

1,950

神奈川 相州牛あらびきハンバーグ (相州牛 100%)

農林水産大臣賞等の数多く受賞している、かながわブランド足柄相州牛 100%の
ハンバーグ。自家製トマトソースで仕上げております。

2,700

佐島網元 平敏丸 湘南しらす丼 (ごはん大盛り +200yen)

佐島 平敏丸の湘南シラスをたっぷり 110g 使ったシラス丼。三浦の大根のなますを
合わせております。お好みで地卵の黄身と、ごま油を混ぜて召し上がりください。

1,850

佐島 マリン&ファームカレー (大盛り +300yen)

漁港から届く新鮮な魚介と三浦の野菜を合わせたマリン&ファームカレー。
スパイスの効いたルーが魚介、野菜と相性ばっちりです。

2,250

漁港直送鮮魚の海鮮丼 (ごはん大盛り +200yen)

漁港から届く新鮮な魚介を使った海鮮丼。
三浦の大根のなますを合わせております。

2,250

ドリンクデザートセット

+500yen

好きなお料理とセットにできます。
本日のミニデザート、ドリンクが付いたおすすめセットです。
ドリンク 1 杯 (下記のドリンクの中からお選びください) + ミニデザート
コーヒー (HOT・ICE)、紅茶 (HOT・ICE)

サイドメニュー

漁港直送鮮魚のカルパッチョ 2 種盛り	1,000
魚港直送貝類の白ワイン蒸し	1,100
地サザエ (200g 以上) 香草バター焼き (1 個)	950
農園トマトとバジルのピッツァ	1,100
佐島クラムチャウダー	900

※サイドメニューのみのご注文はご遠慮ください

MARINE & FARM
Breakfast, Lunch & Dinner