

# STARTER



## Raw oyster

生牡蠣

1ケ (one piece) ¥500

5ケ (five piece) ¥2,000

クリーミーな牡蠣とレモンの酸味がバツグンの相性です。  
江ノ島の潮風を感じる一品。

## AIORI

アイオリ 魚と野菜

¥2,000

アイオリ (Aioli) は、地中海沿岸地域、特にフランスやスペインで人気のあるニンニク、オリーブオイル、塩などで作られたガーリックソースです。  
お野菜とお魚をソースに付けてお召し上がり下さい。



## Oyster Tempura

牡蠣の天ぷら

1ケ (one piece) ¥800

3ケ (three piece) ¥2,100

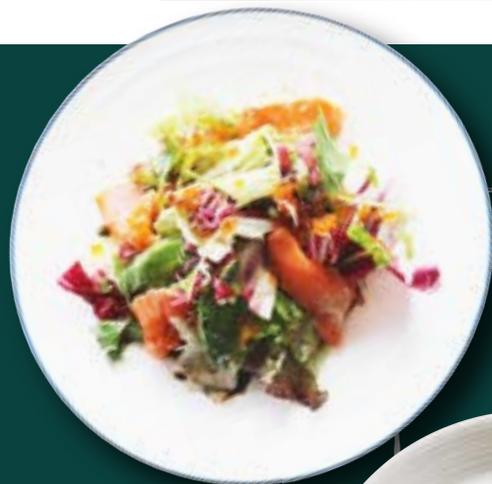
5ケ (five piece) ¥3,000

## Shirasu Bruschetta

ブルスケッタ (生しらす黒オリーブサワークリーム)

¥1,200

# SALADA



## Seafood salada

シーフードサラダ

¥1,650

サーモンととびこのプチプチとした歯切れの良い食感が  
アクセントになる豪華なサラダ。



## Caesar salada

シーザーサラダ

¥1,200

どんなお料理にも相性が良いシーザーサラダは  
おつまみにもおすすめの一品。



# CURRY



## Chicken soup curry

¥1,600

チキンスープカレー

当店の看板メニューのスープカレーです。  
お野菜と鶏肉の旨味が詰まったカレーを  
お楽しみください。



## Chicken soup curry noodle

¥1,400

チキンスープカレーヌードル

当店自慢のチキンスープカレーが  
食べやすいヌードルになりました。  
ランチやお酒のメにもおすすめです。

# MAIN

## HAMBURGER

### Hemingway Burger (Beef)

¥1,900

ヘミングウェイバーガー(ビーフ)

国産牛 100%のジューシーでやわらかいお肉が魅力のバーガーです。サルサポテト、紫キャベツのマリネも一緒にお楽しみください！



### Hemingway Burger (Fish)

¥1,900

ヘミングウェイバーガー(フィッシュ)

白身魚のフライにソフトシェルの手長海老、グリルしたトマト、オニオン、ピーマンに舞茸とアメリカ南部のケイジャン料理のテイストを盛り込んだボリュームあるバーガーです！



## STEAKE

### Grass fed beef Steak

グラスフェッドビーフステーキ

200g ¥3,800    400g ¥6,800

赤身が多く、ヘルシーで風味豊かな味わいのお肉。脂身が苦手な方にもおすすめです。



# FISH

## Herb crusted baked awordish

¥2,100

お魚の香草パン粉焼き

香草の風味が爽やかな一品。  
ソースを絡めてお召し上がりください。



## White fish fritters

白身魚のフリッター

¥2,200

白身魚をサクッとフリットにしてトマトと  
玉ねぎと麴のソースでシンプルに仕上げました♪



## Salmon Meuniere

サーモンのムニエル

¥3,000

サーモンをバターで焼き上げてホワイトソースと  
焦がしバターのアクセントが効いた一品！





# SHIRASU BOWL



## Seafood shirasu bowl

釜揚げしらす丼

¥ 1,800



## Salmon & shirasu Poke bowl

サーモンとしらすのポキボウル

¥ 1,900



## Enoshima raw shirasu bowl

江ノ島産朝獲れ生しらす丼

¥ 2,300



# PASTA

**Spaghettoni Shirasu pasta (aglio e olio)** ¥1,600

スパゲッティーニ 釜揚げしらすペペロンチーノ



**Fettuccine  
Salsiccia Carbonara**

フェットチーネ サルシッチャ カルボナーラ

¥1,800



**Rigatoni  
fried vegetables Bolognese**

リガトーニ 揚げ野菜 ボロネーゼ

¥1,800



**Spaghettoni  
Oysters with Butter Soy Sauce**

スパゲッティーニ 牡蠣醤油バター

¥1,800



**Fettuccine  
Tuna and chicken cream sauce**

フェットチーネ ツナと鶏肉のクリームソース

¥1,600

# POTEGETTI



## Potegetti Meat sauce

ポテゲッティミートソース

¥1,200

ミートソースとポテトの組み合わせが  
やみつきになる美味しさです♪



## Potegetti Carbonara

ポテゲッティカルボナーラ

¥1,200

カルボナーラのクリーミーさとコショウの  
スパイシーさが楽しめる一品です。



## Potegetti Shirasu aglio, olio e peperoncino

ポテゲッティしらすペペロンチーノ

¥1,200

しらすとポテトの相性はバツグン！  
しらすを贅沢に乗せたおすすめのパテゲッティ。

## OTHER

## French Fried Potatoes

フレンチフライ

¥900



1

# PIZZA



2

3

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | <b>Shirasu&amp;anchovy pizza</b><br>しらすとアンチョビのピザ | ¥ 2,000 |
| 2 | <b>Saliscia&amp;corn pizza</b><br>サルシッチャのコーンのピザ  | ¥ 2,200 |
| 3 | <b>Margherita</b><br>マルゲリータピザ                    | ¥ 1,700 |

# BAR SNACKS



**Fish&chips**

フィッシュ&チップス

¥ 1,650

**Chicken and chips**

チキン&チップス

¥ 1,700



**Garlic shrimp**

ガーリックシュリンプ

¥ 1,200



**Oyster ajillo**

牡蠣のアヒージョ

¥ 1,900

**Fried eggplant  
Chili con carne**

揚げ茄子のチリコンカン

¥ 1,500



**Herbal sausage**

ハーブソーセージ

¥ 1,200



**Baked camembert**

バイクドカマンベール

¥ 2,000

**Assorted cheese**

チーズの盛り合わせ

¥ 2,000



**Pastrami**

パストラミ

¥ 1,200

**Olives and pickles**

オリーブと自家製ピクルスの盛り合わせ

¥ 800



# SWEETS



## Beagle french toast

¥1,350

ベーグルフレンチトースト

当店一番人気の看板スイーツ☆

甘くて香ばしいベーグルのフレンチトーストです。

## AffogatoBeagle french toast

アフォガードベーグルフレンチトースト ¥1,500

甘いフレンチトーストにほろ苦いコーヒーがよく合うちょっと大人なスイーツです♪



## ACAI Bowl

¥1,700

アサイーボウル

フルーツがたっぷり乗ったヘルシーなデザート。見た目も可愛い人気急上昇のアサイーボウルがヘミングウェイにもやってきました♪

## Cheese Cake

チーズケーキ

¥800

## Plant Based Brownie

プラントベースブラウニー

¥800

# CAFE



## CAFE DRINK -カフェドリンク-

### Coffee(Ice/ Hot)

深煎りコーヒー

¥700

### Cafe latte(Ice/ Hot)

カフェラテ

¥800

### Honey latte(Ice / Hot)

ハニーラテ

¥850

### Caramel macchiato (Ice / Hot)

キャラメルマキアート

¥900

### Milk tea(Ice/ Hot)

ミルクティー

¥900

### Hand drip Coffee(Ice/ Hot)

ハンドドリップ 竹炭ブレンドコーヒー

¥850

### Flat white(Ice / Hot)

フラットホワイト

¥850

### Cafe Mocha(Ice/ Hot)

カフェモカ

¥800

### Matcha latte (Ice / Hot)

抹茶ラテ

¥900

### Tea(Ice/ Hot)

紅茶

¥700

## SOFT DRINK -ソフトドリンク-

### Melon soda float

メロンソーダフロート

¥950

### Lime sparkling water

ライムスパークリングウォーター

¥700

### Soda lemonade

ソーダレモネード

¥750

### Hot lemonade

ホットレモネード

¥750

### Guava juice

グアバジュース

¥800

### Mango juice

マンゴージュース

¥800

### Coke float

コーラフロート

¥950

### Coke

コーラ

¥700

### Gingerale

ジンジャーエール

¥700

### Sprite

スプライト

¥700

### Oolong tea

ウーロン茶

¥700

### Orange juice

オレンジジュース

¥700

### Melon soda

メロンソーダ

¥700

### Calpico

カルピス

¥700



# ALCOHOL DRINK

## RECOMMEND - おすすめ -

Craft Beer  
クラフトビール

Large ¥1,000  
Small ¥ 600

Mojito  
モヒート

¥1,200

## BEER - ビール -

KIRIN Beer  
キリン一番絞り

Large ¥1,000  
Small ¥ 800

Shandygaff  
シャンディガフ

Large ¥1,000  
Small ¥ 800

CORONA  
コロナ

¥1,200

Heineken  
ハイネケン

¥1,200

## SOUR - サワー -

Punch lemon sour  
パンチレモンサワー

¥850

Grapefruit sour  
グレープフルーツサワー

¥850

Pineapple sour  
パイナップルサワー

¥850

Japanese spirits  
with oolongtea  
ウーロンハイ

¥750

## HIGHBALL - ハイボール -

Highball  
陸ハイボール

¥600

Coke highball  
コークハイボール

¥800

Ginger highball  
ジンジャーハイボール

¥800

Cuttysark highball  
カティサークハイボール

¥800

Jackdaniel's highball  
ジャックダニエルハイボール

¥900

## WISKEY - ウイスキー -

Cuttysark  
( rock / and water / soda )  
カティサーク (ロック/水割り/ソーダ)

¥850

Jackdaniel's  
ジャックダニエル

¥850

## SHOT - ショット -

Vodka / Gin / Tequila  
ウォッカ/ジン/テキーラ

¥700

## CACTAIL -カクテル- ALL ¥850

<b>Gin and tonic</b> ジントニック	<b>Cassis orange</b> カシスオレンジ
<b>Gin buck</b> ジンバック	<b>Cassis soda</b> カシスソーダ
<b>Tequila sunrise</b> テキーラサンライズ	<b>Makibu coke</b> マリブコーク
<b>Fuzzy navel</b> ファジーネーブル	<b>Maribu orange</b> マリブオレンジ
<b>Orange blossom</b> オレンジブロッサム	<b>Cuba liver</b> キューバリバー
<b>Vodka tonic</b> ウォッカトニック	<b>Rum buck</b> ラムバック
<b>Moscow mule</b> モスコミュール	<b>Campari soda</b> カンパリスーダ
<b>Screw driver</b> スクリュードライバー	<b>Campari orange</b> カンパリオレンジ

## MOJITO -モヒート-

<b>Mojito</b> モヒート	¥1,200
<b>Blue ocean mojito</b> ブルーオーシャンモヒート	¥1,150
<b>Sunset berry mojito</b> サンセットベリーモヒート	¥1,150

---

## NONALCOHOL

-ノンアルコールドリンク-

<b>Beer</b> ノンアルコールビール	¥800	<b>Blue ocean mojito</b> ブルーオーシャンモヒート	¥1,000
<b>Mojito</b> モヒート	¥1,000	<b>Sunset berry mojito</b> サンセットベリーモヒート	¥1,000

## ORGANIC SODA -オーガニックソーダ-

<b>Pomegranate soda</b> ザクロソーダ	¥1,250	<b>Limonata</b> (italian lemonade) リモナータ	¥1,650
<b>Pompelmorosso</b> (grapefruit) ポンペルモロッソ	¥1,650	<b>Aranciata rossa</b> (blood orange) アランチャータロッサ	¥1,650



# WINE

## Gran Livenza Cava Roze Brut

グラン・リベンサ カヴァ ロゼ ブリュット

¥3,000

## Gran Livenza Cava Brut

グラン・リベンサ カヴァ ブリュット

¥3,000

## Galasso 8 Otto Italy Rosso / Bianco

オットーイタリア ロッソ/ビアンコ

¥3,000

## Because, Riesling from Germany

リースリング ドイツ 白

¥4,500

## Because, Monastrell from Spain

モナストレル スペイン 赤

¥4,500

## Because, Blanc de Blanc France

ブランドブラン フランス スパークリング 白

¥4,500

## Because, Cabernet Sauvignon from California

カベルネソービニヨン カリフォルニア 赤

¥4,500

## Because, Chardonnay from California

シャルドネ カリフォルニア 白

¥4,500

---

## Grass wine (Red /White)

本日のグラスワイン

¥800

## Sparkling wine

本日のスパークリングワイン

¥800

## Sangria (grass)

サンダリア

¥900



# CABLE BAY VINEYARDS

1996年、『世界レベルのワインを造る』という、同じ目標と夢を持つワイン愛好家たちによって設立され、僅か10年足らずという短期間トップ・ワイナリーへと成長を遂げてきたニュージーランドのワイナリー「Cable Bay Vineyards (ケーブル・ベイ・ヴィンヤーズ)」。赤白各種質の良いワインを生産していますが、特にシャルドネとソーヴィニヨン・ブランの評価が高く、国内外での受賞歴も多いブランドです。

## RED

### Pinot Noir Awatere Valley 2020

ピノノワール 赤

¥11,000

### Syrah Waiheke Island 2020

シラー ワイヘケ アイランド 2020 赤

¥12,500

## WHITE

### RESERVE RANGE Sauvignon Blanc \*Awatere Valley 2021

リザーブレンジ 白

¥8,000

### SINGLE VINEYARD RANGE Chardonnay Awatere Valley 2019

シングルヴィンヤード 白

¥10,500

### Pinot Gris Waiheke Island 2021

ピノ グリス 白

¥11,000

### Chardonnay\*Waiheke Island 2021

シャルドネ ワイヘケ アイランド 2021 白

¥15,000