

Hemingway

# RECOMMEND MENU



## Shirasu Pasta

¥ 1,650

もりもり釜揚げしらすのペペロンチーノ

江ノ島ならではの釜揚げしらすをたっぷり使ったペペロンチーノ♪ランチにもディナーにもおすすめです！



## AIORI

アイオリ

¥1,980

お野菜・魚介をクリーミーなアイオリソースといただくスターターです。

アイオリソースが食材の風味を引き立てます。



## Beagle french toast

ベーグルフレンチトースト

¥ 1,350

バニラアイスとベーグルの香ばしい風味がマッチしたフレンチトーストは、おやつにも食後のデザートにも味わっていただきたいスイーツです。



# STARTER

Raw oyster 1ケ (one piece) ¥500  
生牡蠣 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。

Sueamed oyster ¥2,000  
牡蠣の浜焼き



AIORI ¥1,980  
アイオリ

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マヨネーズソースです。  
お野菜とお魚をソースに付けてお召し上がり下さい。

Camembert cheese ¥800  
Marinated in olive oil  
カマンベールのオリーブ漬け

# SALADA



Seafood salad ¥1,650  
シーフードサラダ

サーモンととびっこのプチプチとした歯切れの良い食感が  
アクセントになるシーフードとマスタードソースの豪華なサラダ。



Caesar salad ¥1,200  
シーザーサラダ

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。

# 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ぺペロンチーノ

¥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。

## OPTION

## Add fries

追いポテト

¥800

# SIDE



**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



**Herbal wiener**  
ハーブウインナー

¥ 750



**Oyster ajillo**  
牡蠣のアヒージョ

¥ 1,900



**Garlic shrimp**  
ガーリックシュリンプ

¥ 1,200



**Fried octopus**  
タコのからあげ

¥ 1,150

**1**

# PIZZA

**2****3**

**1 Shirasu&anchovy pizza**      ¥ 2,200

しらすとアンチョビのピザ

**2 Saliscia&corn pizza**      ¥ 2,300

サルシッチャとコーンのピザ

**3 Margherita**      ¥ 1,480

マルゲリータピザ



# 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。



## STEAKE

### Grass fed beef Steak(200g)

¥4,000

グラスフェッドビーフステーキ

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。

### Chicken confi

¥2,800

チキンコンフィ

外はパリパリ、中はジューシーなチキンと彩り豊かな野菜が楽しめる一品です。



## FISH

### Herb crusted baked awordish

¥2,100

お魚フィレの香草パン粉焼き

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。



### Swordfish brochetters メカジキのプロシエット

¥2,000





# SHIRASU BOWL



**Seafood shirasu bowl**

もりもり釜揚げしらす丼

¥ 1,800



**Salmon&shirasu bowl**

サーモンとしらすの海鮮丼

¥ 1,900



**Enoshima raw shirasu bowl**

江ノ島産朝獲れ生しらす丼

¥ 1,800





# PASTA



## Shirasu pasta (aglio e olio)

もりもり釜揚げしらすの  
ペペロンチーノ

¥1,650



## Eggplant meat sauce spaghetti

ナスのミートソースパスタ

¥1,450



## Butter soysauce pasta with oyster

牡蠣のバター醤油パスタ

¥1,800



## Carbonara with salisccia

サルシッチャのカルボナーラ

¥1,800



## Cream sause pasta with tuna&chiken

ツナとチキンのクリームパスタ

¥1,450

## UP GRADE

+ ¥300 で生パスタに変更可能です

もちもちの触感の生パスタをお楽しみ下さい♪





# SWEETS



## Beagle french toast

ベーグルフレンチトースト

¥1,350

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



## Affogato Beagle 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

アサイーボウル

¥1,700

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♪