

## LUNCH TIME MENU

---

### A COURSE

本日のランチ ¥1200

---

プチ横浜サラダ プチスープ パン(おかわり自由)

### B COURSE

茸たっぷりのオリジナルハヤシライス 限定10食 ¥1000

---

プチ横浜サラダ プチスープ フレンチフライ

\* ライス大盛り出来ます \*

### C COURSE

前菜5種盛ランチ ~農家さん、こだわり野菜で織りなす~ ¥1200

---

スープ パン(おかわり自由)

鎌倉野菜をはじめ、フレンチフライ アンチョビマヨ、鴨の生ハム、根セロリのサラダ等々、旬な野菜をふんだんに盛り込んでます

とにかく野菜が食べたい!と思うあなたにぴったりなランチプレートです

### DESSERT +¥300

(内容はスタッフにお尋ね下さい)

### SET DRINK

:COFFEE(HOT/ICE) :ESPRESSO :BEER(PETIT) :GREEN TEA

:TEA(HOT/ICE) :JUICE(ORANGE, APPLE)

(+ ¥300 でフレッシュオレンジジュース)

# CAFÉ TIME MENU

---

## APPETIZERS

---

自家製サーモンマリネ たっぷりのハーブと  
ため息が出るサーモンとディルの名コンビ ¥780

フレンチフライ ¥600  
止まらない！クリスピーポテトとアンチョビマヨ

自家製 鴨肉の生ハム ¥980  
手塩にかけて1週間・・・

アンチョビポテトサラダ ¥650  
この二人は親友です

鎌倉野菜を使った彩りサラダ  
自家製たまねぎドレッシング ¥800  
農家さんこだわりの野菜を日替わりで

## SOUP

---

本日のスープ ¥700  
スープはどこにも負けません

## SANDWICH

---

本日のサンドウィッチ ¥880  
抜群の組み合わせでお届けします。リクエストをどうぞ！

S&C オリジナルハンバーガー ¥900  
牛肉100%パティ、厚切りベーコン、グリルドオニオン、目玉焼き、、、書ききれないぐらいのボリュームです！！

## DESSERT

---

りんごと塩キャラメルの自家製シュー ¥750  
甘く煮詰めたりんご、塩キャラメル、お酒の利いたクリーム・・・もう、どうにかなりそうです

濃厚なガトーショコラ ¥700  
チョコとナッツに、たっぷりのブランデー・・・  
大人のデザートです

潮風パニラ ～横浜の風を感じて～ ¥530  
目の前にオーシャンビューが広がります・・・

季節フルーツのソルベ ¥500  
旬の味をお届けします

# DINNER TIME MENU

## A LA CARTE

前菜 3 種盛り合わせ ￥1500

前菜 5 種盛り合わせ ￥2000

～前菜の内容はスタッフまでお尋ね下さい～

はじめまして！

鎌倉野菜を使った彩りサラダ

自家製玉ねぎドレッシング ￥800

農家さんこだわりの野菜を日替わりで

アンチョビポテトサラダ ￥650

この二人は親友です

農家さんの情熱が詰まった

小ジャガ芋のフレンチフライ 2種のディップ  
￥780

ホクホク小芋と相性抜群のアンチョビマヨ&アボカドのワカモレ

たっぷりのハーブを使った

自家製サーモンマリネ ￥780

ため息が出るサーモンとディルの名コンビ

三浦半島から 鮮魚のカルパッチョ ￥980

仕入れの為に4時起きしています

自家製 鴨肉の生ハム ￥980

手塩にかけて1週間・・・

本日のスープボール ￥700

スープはどこにも負けません

イカのフリット 自家製レモンソース ￥600

スパークリング！生ビール！白ワイン！どうぞ叫んで下さい！

磯ツブ貝のオープン焼 ブルギニオンバター

～数量限定～ ￥850

バゲットもオイルにたっぷり付けてお召上がり下さい

シェフ厳選牛肉のグリル ￥1800

やっぱり牛をたっぷり食べたいですよ！

骨付き豚肉のスパイシーグリル ￥1500

いやいや、周りカリッと豚も負けていません！

今日のメの一品 ￥800

内容はスタッフまでお尋ね下さい

ラーメン・チャーハンはさすがにできません・・・

ナッツ&ドライフルーツ ￥780

殻付きマカダミアナッツを割ってみませんか？

チーズ盛り合わせ ￥1080

チーズ&フルーツの組み合わせにワインが止まりません・・・

リンゴと塩キャラメル of 自家製シュー ￥750

甘く煮詰めたりんご、塩キャラメル、お酒の利いたクリーム・・・

もう、どうにかなりそうです

潮風バニラ ～横浜の風を感じて～ ￥530

目の前にオーシャンビューが広がります・・・

## COURSE

PETIT ￥3500

前菜3種盛、プチスープ、メイン料理、パン、デザート

DEGUSTATION ￥8000

アミューズ、前菜5種盛、野菜の恵み

甲殻類 or 魚料理、肉料理、パン、デザート

\* 8000円コースのみ、事前にご予約下さい\*

GOURMAND ￥6000

アミューズ、前菜5種盛、プチスープ、メイン料理、

パン、デザート

# YSC SPACE&CAFÉ DRINK MENU

## BEER

### ESTRELLA GARLICIA

エストレーリャ・ガリシア **樽生(スペイン)** ￥780

情熱の国、スペイン北西部のガリシアはスペインビールの代名詞！

暑い国で飲まれるビールはのど越しが爽快です

### CERVEZA SZOT

ソット(チリ) 各 ￥800

AMBER ALE (上面醗酵のエール 重すぎず、しっとりとした味わい)

STRONG (非常に複雑 チリの土っぽさを感じる一方、

エレガントな後味があり)

RUBIA AL VAPOR (チリのラガービール 通常のラガーより

高温で醗酵させてるため、ドライでキレッキレです)

STOUT (コクが非常にある黒ビール チョコやコーヒーのような風味が

楽しめます)

### YEBISU BEER

エビスビール ￥700

東京の恵比寿は、そもそもエビスビールの名前が由来です

日本人の味覚に合うコクは時代に左右されません

### KIRIN LAGER BEER

キリン ラガービール ￥600

ご存知、横浜発祥のビール

ラベルのデザインは120年以上経った今もほとんど変わっていません

## WHITE WINE & RED WINE

グラスワイン ￥600～、ボトル ￥2800～

別紙にて取り揃えております

## SPARKLING

### TODAY'S SPARKLING

本日のスパークリング ￥680～

### ROGER GOULART CAVA BRUT ROSE

ロジャーグラート カヴァ ロゼ プリュット(スペイン)

ラズベリー、カシスなどを思わせる辛口なロゼ 華やかな乾杯の一杯に

ボトル ￥4600

### BELLINI

フルーツスパークリング (桃) グラス ￥700

ボトル ￥3600

## COCKTAIL

### LE PROVENCE

ル プロヴァンス ￥780

(スパークリング、桃、レモンバーベナ)

### MOJITO

モヒート ￥750

(ラム、ライム、ミント、シュガー、ソーダ)

## WHISKY

### HAKUSHU

白州 ￥680

### YAMAZAKI

山崎 ￥780

### HIBIKI 12 YEARS

響 12年 ￥1200

(ロック、水割り、ソーダ割り)

# YSC SPACE&CAFÉ DRINK MENU

## COFFEE

N°17 ¥500

スッキリした酸味、甘い香りが特徴 深めの焙煎タイプ

アイスコーヒーもご用意しております

横濱クラシック (ハンドドリップ) ¥700

1920年当時、横浜で飲まれていた味わいをイメージ 製法にも当時

の手法を取り入れた一品

トアルコトラジャ豆 (ハンドドリップ) ¥800

まろやかで芳醇なコクと香り、さわやかな酸味と苦みが

バランスよく調和した逸品

## TEA

ORGANIC EARL GREY

アールグレイ(hot/ice) ¥500

HERB TEA

ハーブティー ¥600

## WATER

PERRIER

ペリエ 330ml ¥580

750ml ¥920

SURGIVA MINERALE NATURALE

スルージヴァ ナチュラル(イタリア) 500ml  
¥720

## NON-ALCHOL

PEPINELLE

ペピネル 185ml ¥750

リンゴそのものの甘みと、ハイビスカス、エルダーフラワーで作上げた  
シードル

POMMILLON

ポミヨン 185ml ¥750

フレッシュなリンゴの酸味、凝縮された密の甘みと爽やかなシードル

## ORIGINAL SOFT DRINK

SPICE & TONIC

スパイス&トニック ¥800

暑い夏のひと時にどうぞ

自家製ジンジャーエール ¥750

レモネード ¥700

## JUICE

ORGANIC ORANGE JUICE

オレンジジュース ¥500

ORGANIC APPLE JUICE

りんごジュース ¥500

FRESH ORANGE JUICE

生搾りオレンジジュース ¥700

# YSC SPACE&CAFÉ WINE MENU

## WHITE WINE

### WINEMAKERS NOTES BATCH 106

#### ワインメーカーズノート シャルドネ(オーストラリア)

メロンやピーチ、パイナップルのような味わい **¥ 2800**

とってもバランスの良いシャルドネ

### TARIQUET CLASSIC

#### タリケ クラシック (フランス) **¥ 3400**

南国フルーツの風味を持つ辛口で

目の覚めるような爽快感!

### PICPOUL DE PINET

#### ピクプールド ピネ (フランス) **¥ 3900**

南仏の伝統品種ピクプールド100%の白ワイン

ハーブと柑橘系の爽やかなニュアンスが心地よく広がり

### STRATUM SAUVIGNON BLANC

#### ストラタム ソーヴィニオン・ブラン(ニュージーランド)

リッチで凝縮した果実味が特徴 余韻も長く **¥ 4200**

野菜系の料理とは是非一緒にお楽しみ下さい

### JOSMEYER RIESLING 2012

#### ジョスメイヤー リースリング 2012 (フランス) **¥ 7400**

アルザスの名門ファミリー「ジョスメイヤー」が仕込むリースリング

非常に優雅で完成されたワイン

## RED WINE

### WINEMAKERS NOTES BATCH 108

#### ワインメーカーズ ノート カベルネ・シラーズ **¥ 2800**

(オーストラリア)

ミント、ブラックベリー、カシスに煙草香が混ざり複雑

ラベルはワインメーカーのノートをイメージしています

### CAMINO IBERICO

#### カミノ イベリコ テンプラニーニョ (スペイン) **¥ 3200**

フルボディーですが、口当たりはとっても柔らかくマイルド

イベリコとは、スペインの聖地を目指す有名な巡礼者の道の名前です

### CHATEAU ASCONI

#### シャトー アスコニー メルロー (モルドヴァ) **¥ 3400**

世にも珍しいモルドヴァ(ルーマニアの西の国)のワイン

上品な樽熟成の優しい赤ワイン

### STRATUM PINOT NOIR

#### ストラタム ピノ・ノワール (ニュージーランド) **¥ 5100**

甘く熟したプラムとチェリーや薔薇などの華やかで、複雑な香りが印象的です

### KAPISTRAN CRNI

#### カピストウラニ ツルニ (クロアチア) **¥ 5500**

こちらも珍しいクロアチアのワイン なめらかで絹のような舌触り

地元では茸やビーフシチューなどと楽しまれています

### 4T PALACIO DE VILLACHICA

#### クワトロ テ 11パラシオデヴィラチカ (スペイン)

非常にコクがあり、力強いワイン **¥ 6600**

アタックの強さとしっかりしたタンニンを僅かな酸味が包み込み、濃厚です

### CHARLES WETMORE

#### RESERVE CABERNET SAUVIGNON

#### チャールズ ウェットモア カベルネソーヴィヨン

(アメリカ) **¥ 8300**

『禁酒法時代』もミサ用のワインとして生産を許可され

「アメリカ最古の途切れることの無い家族経営ワイナリー」

シルキーなタンニンは、上質なボルドーを思い起こさせる味わい

# SPACE&CAFÉ PARTY MENU

---

## RECOMEND FOOD MENU

---

骨付き豚ロース肉のスパイシーグリル	¥1500
磯ツブ貝のオーブン焼き 香草バターで	¥850
厚切りベーコン&クリスピーポテト	¥1200

別紙にてグランドメニューもごございます

## PARTY DRINK MENU

---

### Estrella Galicia

【スペイン】 エストレーリャ・ガリシア 樽生

### Organic Orange Juice

無農薬オレンジジュース

### Kirin Lager Beer

キリン ラガービール

### Organic Apple Juice

無農薬りんごジュース

### Sparkling Wine

スパークリングワイン

### Perrier

ペリエ

### Fruit Sparking Wine

フルーツスパークリング(白桃)

### Green Tea

グリーンティー

### Glass Wine

グラスワイン 赤・白

### Coffee, Tea

コーヒー、紅茶

### Whisky

白州(ロック、水割り、ソーダ割り)

### Mojito

モヒート