



SOGO
YOKOHAMA

GRAND MENU



GARDEN HOUSE
YOKOHAMA
by
KAMAKURA BEER



GARDEN HOUSE

STORY

GARDEN HOUSEは、“SEASON INSPIRED”と“FINE CRAFTS”をコンセプトに、生産者の顔が見え、安心できる健康的な“旬の食材”をシンプルな調理法で、手作りにこだわっています。

そのフラッグシップである、GARDEN HOUSE Kamakuraは庭のある家（=GARDEN HOUSE）に大切な家族や友人を招き入れるように楽しんでいただきたい、という想いととも2021年に誕生し、北カルフォルニアスタイルの、生産地消を大切に料理を提供しています。

このGARDEN HOUSE YOKOHAMAは“KIDS WELCOME”をメインテーマに、子育て世代に優しい、上質なファミリーレストランです。メニューは、神奈川県産の食材をふんだんに使用した、子供から大人まで楽しめる「洋食」。鎌倉市で25年間の歴史を持つ、鎌倉ビールとともに、大人たちはもちろん子供まで満足できるお食事をご用意しています。



BRAND CONCEPT 01

鎌倉ビール醸造株式会社

鎌倉生まれ、鎌倉育ち。鎌倉初の醸造所「鎌倉ビール」



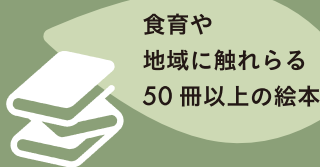
「良い酒は良い町づくりの役にたつ」を信条に、手作りの本格ビールを通じて、ともに囲む食卓がより豊かになるように、誰もが美味しく飲めるビールを提供します。そして「クラフトビール」ならではの、多種多様な味わいのビールを生活に取り入れる事で広がる楽しさを発信していきます。また、どのような場所でどんなふうにお召し上がりいただくのかを思い浮かべながら、様々なスタイルのビールをご提案しています。特に料理との相性を考え、味わいがありつつ主張すぎないバランスのとれた味わいを心がけています。人と人の心をつなぐ乾杯酒として、誰もが美味しく飲めるビールを追求しています。

当店では麦芽の風味を楽しむバランスの良い「月」(アルト)、
ホップの香りと爽やかさを楽しむ「星」(ペールエール)、
そして季節によりさまざまな味わいが楽しめる数量限定特別醸造ビールの3種類を
常時提供いたします。

BRAND CONCEPT 02

KIDS WELCOME

こどもも、おとなも、みんないっしょに
安心して楽しんでいただけるように



おこさま食器や
おこさま椅子



離乳食やミルクの
温めサービス



キッズスペースもございます。ご利用の際はスタッフまでお声がけください。

アレルギーに対応したメニューをご用意しています

当店では、特定原材料：乳・小麦・卵・そば・えび・かに・落花生を使用したメニューに
表記をしております。全てのメニューが同じ厨房内で調理・盛り付けを行っております。
あらかじめご了承ください。

アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前に必ずスタッフまでご相談ください。
お料理をお楽しみいただけるよう、できる限りのご対応をさせていただきます。

APPETIZER 前菜



ブルータチーズとシーズナルフルーツのカプレーゼ 1,900
Caprese with Burrata Cheese and Fruits

乳
イタリアプーリア州のブルータチーズと旬なフルーツのマリアージュ。



戻り鰹のカルパッチョ ハーブヴィネグレット 1,600
Bonito Carpaccio with Herb Vinaigrette

脂の乗った鰹に、オレガノがアクセントのドレッシングを合わせてさっぱりと仕上げました。

イタリア産プロシュート
Prosciutto

S 900 / L 1,500



穴子とポテトのフリット
自家製タルタルソース
Deep Fried Sea Eel and Chips

小麦 / 乳 / 卵

穴子とじゃがいものフィッシュアンドチップスに卵たっぷりのタルタルソース。山椒の香り。

1,400



蝦夷マイタケのフリット

Ezo Maitake's frit

小麦 / 乳 / 卵

大ぶりで香り高い蝦夷舞茸のフリット。

1,400



神奈川県地野菜の
クリーミーバーニャカウダ

Grilled Vegetable Bagna Cauda

乳

神奈川県地野菜を香ばしくロースト。濃厚なアンチョビクリーミーソースとともにお召し上がりください。

1,500



ソフトシェルシュリンプと蝦夷マイタケのプランチャ 1,600

Soft shell shrimp and Ezo maitake Plancha

えび / 乳

殻ごと食べられる海老と舞茸、ネギ、ガーリックを鉄板焼きで。鵜沼の魚醤が隠し味。

SALAD サラダ

柿と生ハムのシーザーサラダ

Persimmon and Prosciutto Salad with Cottage Cheese

乳 / 卵

旬の柿と生ハム、カッテージチーズを使ったシーザーサラダ。

1,500



ガーデナーズグリーンサラダ

Gardener's Green Salad

小麦

Half 700 / Full 1,400



PASTA & RICE パスタ & ライス

大盛り + 300



山利しらすと九条ネギのペペロンチーノ 1,850

Peperoncino with Whitebait & Kujo Negi

小麦

和歌山の「奇跡のしらす」をたっぷり乗せたペペロンチーノ。



足柄牛すじ煮込みとキノコのハヤシライス 1,850

Stewed Beef Tendons and mushroom's Hayashi rice

小麦 / 乳

足柄牛のすじを5時間とろとろになるまで煮込み、バターをたっぷり入れて仕上げました。

フェットチーネ パンチェッタと栗のクリームソース

Fettuccine with Pancetta and Chestnut Cream Sauce

小麦 / 卵 / 乳

イタリア産の栗とパンチェッタを使ったのクリームソースパスタ。平打ち麺と合わせて。

1,850



足柄牛ハラミのステーキ丼

Beef Skirt Steak Bowl

小麦 / 卵 / 乳

レアに焼いた足柄牛ハラミを自家製のステーキソースで。温泉卵添え。

2,600



SIDE サイド

季節のスープ

Seasonal Soup *Ask Staff

小麦 / 乳

季節のスープです。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

500



スパイシーナッツ

Spicy Nuts

乳 / くるみ

500



オリジナルバターミルクフライドチキン

Original Fried Chicken

小麦 / 乳

GARDEN HOUSEのオリジナルのフライドチキン。ライムをかけてお召し上がりください。

980



4種の鎌倉ソーセージのロースト

KAMAKURA Sausage Platter

1,700



フライドポテト / オーロラソース

Fried Potato / Aurora Sauce

小麦 / 卵 / 乳

850



半熟卵のポテトサラダ
足柄牛すじ煮込み添え

Potato Salad with Braised Beef Tendon

小麦 / 卵

ポテトサラダに甘辛く煮た牛すじ煮込みを合わせた一品。半熟卵添え。

980



オレンジキャロットラペ

Orange & Carrot Lape

400



BREAD & RICE

自家製酵母フォカッチャ (2pc)

Natural Yeast Focaccia

小麦 / 乳

400



自家製ブリオッシュ (2pc)

House - made Brioche

小麦 / 卵 / 乳

400



自家製酵母カンパーニュ (2pc)

Natural Yeast Campagne

小麦

400



ライス

Rice

300

MAIN DISH メインディッシュ



厚切り鎌倉ハムステーキ
KAMAKURA Ham Steak

小麦 / 卵 / 乳

鎌倉富岡商会のリブローズハム。ハニーマスタードソースでどうぞ。

2,800



季節の鮮魚のお料理
Seasonal Fresh Fish Dish

* Ask Staff

詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

2,400 ~



神奈川県産足柄牛のガーデンハウスステーキ
ASHIGARA Beef Steak Frites / Wasabi / Salt Lemon

乳

希少部位のカイノミをステーキにしました。

自家製のネギ味噌とマッシュルームバターとともにお召し上がりください。

4,400



小田原やまゆりのポークのロースト
ODAWARAYAMAYURI Pork Roast

小麦 / 乳

シトラスフルーツとフォンドヴォーのソースと合わせてお召し上がりください。

2,750

ADDITIONAL

自家製酵母フォカッチャ (2pc) 400
小麦 / 乳
House - made Natural Yeast Focaccia

自家製ブリオッシュ (2pc) 400
小麦 / 卵 / 乳
House - made Brioche

自家製酵母カンパーニュ (2pc) 400
小麦
House - made Natural Yeast Campagne

ライス 300
Rice



抹茶のティラミス 950

Matcha Tiramisu

小麦 / 卵 / 乳

イタリア産ティラミスクリームと宇治抹茶を合わせました。



モイストガトーショコラ

ピスタチオジェラート・ラズベリーソース添え 900

Gateau Chocolat / Pistachio Gelato, Raspberry Sauce

卵 / 乳

生チョコのようななめらかな食感が特徴の
GARDEN HOUSEオリジナルガトーショコラ。ピスタチオジェラートを合わせて。



シナモンキャロットケーキ 800

Cinnamon Carrot Cake

小麦 / 卵 / 乳 / くるみ

ローストしたくるみとレモンフロスティング、
シナモンの風味がアクセントです。



季節のぶどうといちじくのフルーツタルト 900

Seasonal Grape and Fig Tart

小麦 / 卵 / 乳

皮ごと食べることができる旬のぶどうと、
いちじくが贅沢に味わえる季節のフルーツタルト。



シーズナルジェラート 800

Seasonal Gelato * Ask Staff

小麦 / 卵 / 乳

季節のジェラートです。
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



カボチャのクレームブリュレ 850

Pumpkin Creme Brulee

小麦 / 卵 / 乳

滑らかな舌触りと濃厚な味わい。キャラメルピーカンナッツと岩塩がアクセントです。
* ご注文後にキャラメリゼしますので少々お時間をいただきます。ご了承ください。