



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。



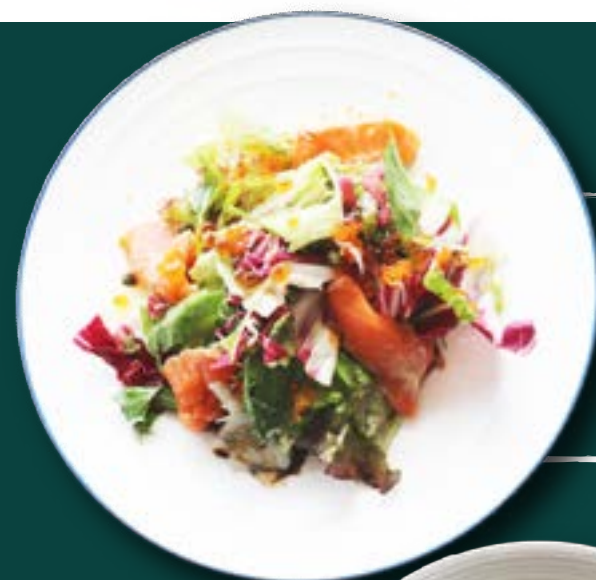
SALADA

Seafood salada

シーフードサラダ

¥1,650

サーモンととびっこのプチプチ食感がアクセントの海鮮サラダ。
シーフードドレッシングで味わい深く仕上げました！



Caesar salada

シーザーサラダ

¥1,200

どんなお料理にも相性抜群！レタスとシーザードレッシング、
バリバリオニオンのバランスを楽しんでください。





SPECIALTY



Hemingway 看板メニュー



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。

MEAT&FISH

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と
フレッシュなお野菜がたっぷり入っているのが魅力。
濃厚チーズとパテとの相性も抜群！ポテトを添えて。



Hemingway Burger (Fish)

¥1,900

ヘミングウェイバーガー(フィッシュ)

ふわふわのフィッシュフライとガーリックシュリンプを
タルタルソースで挟んで、ボリュームたっぷりに仕上げました。
ポテトを添えて。



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

自然に近い環境で育てられ、赤身が多く高たんぱくで
低脂肪・低カロリーながら風味豊かな味わいのビーフ。
ぜひ一度お試しください逸品です。





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

江ノ島名物しらすがたっぷりの人気商品！



Spaghetтини Shirasu pasta(aglio e olio)

スパゲッティーニ 釜揚げしらすペロンチーノ

¥1,600

お肉たっぷりのミートソースは大人も
子どもも大好きなお味です！



Spaghetтини Rich meat pasta

スパゲッティーニ 濃厚ミートパスタ

¥1,600

新鮮な牡蠣を醤油バターで和テイストに！



Spaghetтини Oysters with Butter Soy Sauce

スパゲッティーニ 牡蠣醤油バター

¥1,600

濃厚カルボナーラは癖になる美味しさ！



Spaghetтини Salsiccia Carbonara

スパゲッティーニ サルシッチャのカルボナーラ

¥1,600

1

PIZZA

味噌マヨソースは癖になる！隠れ人気商品

2

江ノ島名物しらすピザは一度は味わいたい一品！

シンプルなピザを楽しみたい人におすすめ！



1 Saliscia&corn pizza ￥2,000

サルシッチャとコーンのピザ

ハーブやスパイスで風味付けされたイタリアンソーセージ「サルシッチャ」をピザにトッピング。味噌マヨソースは癖になる味わい。

2 Shirasu and Fresh Tomato Pizza ￥2,000

しらすとフレッシュトマトのピザ

フレッシュトマトの酸味と香り高いしらすの塩味が合わさり、さっぱりとした味わい。

3 Margherita ￥1,700

マルゲリータピザ

トマトソースにモッツアレラチーズ、バジルのトッピング。もちもちの生地と一緒に楽しみください。

BAR SNACKS



Oyster ajillo

牡蠣のアヒージョ

¥ 1,900



Raw oyster

生牡蠣

1 ケ (one piece) ¥500
5 ケ (five piece) ¥2,000



Baked camembert

ベイクドカマンベール

¥ 2,000



Herbal sausage

ハーブソーセージ

¥ 1,200

Olives and pickles

オリーブと自家製ピクルスの盛り合わせ

¥ 800

Assorted cheese

チーズの盛り合わせ

¥ 2,000



Pastrami

パストラミ

¥ 1,200

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

French Fried Potatoes
フレンチフライ

¥ 700

POTEGETTI

Potegetti Meat sauce
ポテゲッティミートソース

¥ 900

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

¥ 900

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

¥ 900

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ポテゲッティ。





SWEETS



ENOSHIMA Beagle french toast

¥1,350

ENOSHIMA 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

Hemingway LUNCH MENU

11:00~15:30(L.O. 15:00)

ワンドリンク付き



Hemingway 名物のスープカレーがランチでも!

Soup Curry Set

スープカレーセット

サラダ、ライス付き

¥1,800

当店自慢のスープカレーです。
ライス・サラダ付きのランチセット♪

お腹を満たすなら 200g のボリューム満点ハンバーグ!

Salisbury steak platter (200g)

ハンバーグランチ (200g)

サラダ、ライス付き

¥1,800



Pasta Set

サラダ・パン付き

選べる 4 種のスパゲッティーニ

¥1,500

- ・釜揚げしらすのペペロンチーノ
- ・濃厚ミートパスタ
- ・サルシッチャのカルボナーラ
- ・牡蠣のバター醤油パスタ

4 種類からお選びください。

Fried Fish Plate

フィッシュプレート

¥1,500

Fried chicken Plate

からあげチキンプレート

¥1,500



- ランチは全メニュードリンク付き -

コーヒー、紅茶、コーラ、スプライト、ソーダ、ジンジャーエール、メロンソーダ、ウーロン茶
上記よりお選びください。(コーヒー、紅茶はホットかアイスをご選択いただけます。)

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

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



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
麒麟一番絞り

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 -

Cuttysark highball
カティサークハイボール

¥800

Coke highball
コークハイボール

¥800

Ginger highball
ジンジャーハイボール

¥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

Gin and tonic

ジントニック

Cassis orange

カシスオレンジ

Gin buck

ジンバック

Cassis soda

カシスソーダ

Tequila sunrise

テキーラサンライズ

Makibu coke

マリブコーク

Fuzzy navel

ファジーネーブル

Maribu orange

マリブオレンジ

Orange blossom

オレンジブロッサム

Cuba liver

キューバリバー

Vodka tonic

ウォッカトニック

Rum buck

ラムバック

Moscow mule

モスコミュール

Campari soda

カンパリソーダ

Screw driver

スクリュードライバー

Campari orange

カンパリオレンジ

MOJITO - モヒート -

Mojito

モヒート

¥1,200

Blue ocean mojito

ブルーオーシャンモヒート

¥1,150

Sunset berry mojito

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 -

Beer

ノンアルコールビール

¥800

Mojito

モヒート

¥1,000

Blue ocean mojito

ブルーオーシャンモヒート

¥1,000

Sunset berry mojito

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 -

Pomegranate soda

ザクロソーダ

¥1,100

Pompelmosso

(grapefruit)

ポンペルモロッサ

¥1,200

Limonata

(italian lemonade)

リモナータ

¥1,100

Aranciata rossa

(blood orange)

アランチャータロッサ

¥1,100



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

Galasso 8 Otto Italy Rosso / Bianco

オットーイタリア ロッソ/ビアンコ

¥3,000

Because, Monastrell from Spain

モナストレル スペイン 赤

¥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

Gran Livenza Cava Brut

グラン・リベンサ カヴァ ブリュット

¥3,000

Because, Riesling from Germany

リースリング ドイツ 白

¥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, Chardonnay from California

シャルドネ カルフォルニア 白

¥4,500

Grass wine (Red / White)

本日のグラスワイン

¥800

Sangria (grass)

サンテリア

¥900

Sparkling wine

本日のスパークリングワイン

¥800



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