

★ ★ GOOD FOOD, GOOD VIBES. ★ ★

HEMINGWAY ENOSHIMA

GRAND MENU

ENJOY OUR
Best
SPECIALS!



Welcome our Diner



BREAKFAST • LUNCH • DINNER • SWEETS • DRINKS

STARTER

—再生の儀式—

新鮮な牡蠣や海の幸を、海辺の情景とともに。
パリの「移動祝祭日」



◆「移動祝祭日」の生牡蠣

Raw Oysters

新鮮なカキの旨味をシンプルにレモンを絞ってお楽しみください。

6個 ￥3,300

12個 ￥6,380

◆「海流の中の島々」浜焼き牡蠣

Grilled Oysters

殻付き牡蠣を火にかけ、豪快に蒸し上げました。豊かな海の恵みを、レモンとポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

6個 ￥3,300

12個 ￥6,380

◆冒険者のキルパトリック

Oysters Kilpatrick

生牡蠣にベーコンとトマトの旨みを重ね、香ばしく焼き上げたオーブンスタイル。
濃厚な海の旨みとチーズの香りが広がる、ワインやビールとの相性も抜群の一皿です。

2個 ￥1,100



◆漁師のアイオリ

Aioli

￥1,800

◆シーザーサラダ

Caesar Salad

￥1,300

◆クラムチャウダー

Clam Chowder

￥1,100



PASTA

—素材の真実—

シンプルであることは、最も難しく、
そして美しいもの。



◆【生パスタ】ペスカトーレ

¥ 1,400

Pescatore (Seafood Pasta)

ムール貝、アサリ、などの魚介を贅沢に使用し、その旨味を余すことなくトマトソースに閉じ込めました。

◆【生パスタ】牡蠣のバター醤油パスタ

¥ 1,900

Oyster Butter Soy Sauce Pasta

新鮮な牡蠣を、バターと醤油で香ばしく和風に仕立てました。
牡蠣の濃厚なコクとバターの香りが生パスタに絡み、静かな感動を呼び起こします。



◆【生パスタ】もりもり釜揚げしらすのペペロンチーノ

Shirasu Peperoncino

¥ 1,250

もちもちの生パスタが見えないほど、ふっくらと茹で上げた「釜揚げしらす」をこれでもかというほど豪快に盛り付けました。

◆【生パスタ】海老のトマトクリームパスタ

Shrimp Tomato Cream Pasta

¥ 1,600

プリプリの海老と彩り豊かな野菜を煮込んだラタトゥイユを合わせたリッチなソース。濃厚なクリームとトマトの酸味がもちもちの生パスタを包み込みます。

◆【生パスタ】濃厚ミートパスタ

Hearty Meat Sauce Pasta

¥ 1,000

お肉をたっぷり使用した食べ応えのあるミートソースは、大人も子どもも夢中になる力強い味わい。トッピングの温泉卵を崩して絡めれば、さらに深く濃厚な物語が口の中で始まります。

セットでのご注文がおすすめ

◆ パスタセット (オニオンスープ、パン、サラダ)

+ ¥ 300

PIZZA

—直火の休息—

直火が作り出す香ばしさを味わう
確かな手応え。



Pizza

◆ しらすとアンチョビのピザ

¥ 2,650

Shirasu & Anchovy Pizza

釜揚げしらすの塩味とアンチョビのコクが、トマトソースと
絶妙にマッチ。磯の香りが口いっぱいに広がる、お酒にもびっ
たりの一枚です。

◆ マルゲリータ

¥ 2,650

Margherita

直火の熱が引き出す生地ของ香ばしさと、とろけるチーズの
コク、爽やかなハーブの香りが一体となった、素材の真実を
語る王道の一枚です。

◆ ビスマルク

¥ 2,900

Bismarck Pizza

クリーミーなソースをベースに、生ハムとベビーリーフを
トッピング。とろりと溶け出す温泉卵を絡めて、リッチな
味わいをお楽しみください。



STEAK

—魂を揺さぶる肉料理—

大地の力強さを豪快に味わ
う、至福の肉料理。力強き報

◆赤身ステーキ(ランプ)

Rump Steak

200 g ￥2,980

400 g ￥5,480

◆赤身ステーキ(肩ロース)

Chuck Eye Roll

200 g ￥2,980

400 g ￥5,480

◆ハラミステーキ

Skirt Steak

200 g ￥3,480

400 g ￥6,380

Steak



GRELL

—野生の鼓動が蘇る—

火を通す。それだけで自分を取り
戻す。真実を語り始める。



◆ パパ・ヘミングウェイのハンバーグステーキグラタン

Hamburg Steak Gratin

¥ 1,900

口の中でじゅわっと広がる肉の旨みと、濃厚なデミグラスソース、チーズの絶妙なハーモニー。
誰もが笑顔になるアツアツの定番メニューです。ライス（別売り）との相性も抜群です。



CURRY

—熱い刺激—

Navy Curry

◆ 「特派員」の海軍カレー

“Correspondent's” Navy Curry

¥ 1,000

ほぐしたチキンとたっぷり野菜を煮込んだ、どこか懐かしい味わい。特大骨付きフランクが添えられた、戦地を駆け巡る特派員の活力源のような一皿です。



CURRY

— 熱い刺激 —

「目はまた昇る」
駆け抜けるスパイスの香りが刺激する。
じっくり煮込んだ具材が五感に響く

◆ からあげスープカレー (ライス付き)

Fried Chicken Soup Curry

¥ 1,400

スパイス香る自慢のスープに、外はカリッと、中はジューシーに揚げた鶏の唐揚げをトッピング。ボリューム満点で元気が出る、満足度の高い一皿です。

Soup Curry



◆ チキンスープカレー (ライス付き)

Chicken Soup Curry

¥ 1,600

ホロホロになるまで丁寧に煮込んだ大きなチキンレッグと、素揚げすることで甘みを引き出した彩り豊かな野菜の旨味が、スパイスの効いたスープにたっぷりと溶け出しています。

◆ トマトと野菜のスープカレー (ライス付き)

Tomato and Vegetable Soup Curry

¥ 1,600

フレッシュトマトと彩り豊かな季節の野菜を贅沢に使用しました。野菜の甘みがスパイスと溶け込んだ、身体に優しいヘルシーなカレーです。



MAIN

—皿の上の旅路—

豊かな恵みに心満たされる
「確かな報酬」をその一皿に。



Soup Curry Noodle

◆ チキンスープカレーヌードル

Chicken Soup Curry Noodle

¥ 1,600

Plate

◆ ニックのからあげチキンプレート

Karaage Chicken Plate ¥ 1,280

サクサクした衣とジューシーな鶏肉でご飯が進むセットで、ランチや軽めの食事にぴったりな満足感に満ちたセット



◆ サンチャゴのフィッシュプレート

Fish Plate ¥ 1,280

外は衣が驚くほどサクサク、中はふっくらとジューシーに揚げた白身魚のフライを、こだわりのタルタルソースでお楽しみください。





MAIN

Hamburger

◆「老人と海」

ヘミングウェイバーガー

Hemingway Hamburger

¥ 1,900

肉の旨味を豪快に閉じ込めた巨大な獲物。豪快な肉の饗宴、ボリューム満点の一品。

国産牛 100% のジューシーで柔らかいお肉と、たっぷり入ったフレッシュ野菜、濃厚チーズの相性が抜群のバーガー



MAIN



Paella

◆セゴビアの鐘のパエリア

¥ 1,900

Paella

黄金色のサフランライスに、ムール貝や海老などの魚介をふんだんに散りばめました。スペインの情熱を感じる、パーティーの主役にふさわしい華やかな一品です。



◆もりもり海鮮釜揚げしらす丼

¥ 1,250

Loaded Seafood Shirasu Rice Bowl

ふっくらと茹で上げた釜揚げしらすを、これでもかというほど豪快に盛り付けました。卵黄と大葉の香りが、素材の純粋な旨味をさらに引き立てる海の定番です。

◆サーモンとしらすの海鮮丼

¥ 1,250

Salmon & Shirasu Seafood Rice Bowl

脂の乗ったサーモンと、磯の香り豊かなしらす。さらにとびこのプチプチとした食感がアクセントに。彩り豊かな海の幸が重なり合う、贅沢な一杯をお楽しみください。

Bowl



SIDES

— 気軽な一皿 —

旅の合間の気軽な一皿。分かち合う、小さな、しかし確かな幸せ。



◆ ピラール号のフィッシュ & チップス

Fish and Chips

¥ 1,450

外はサクサク、中はふっくらジューシーに仕上げた白身魚のフライと、ホクホクのポテトフライが絶妙な組み合わせ！

◆ 緑の丘のチキン & チップス

Chicken and Chips

¥ 1,750

サクサクのチキンとポテトフライがセットになった人気メニュー

◆ 潮流のクラブ & チップス

Crab and Chips

¥ 1,250

濃厚な甘みを閉じ込めたサクサクのクラブフライ。揚げたてポテトと一緒に楽しむ、至福のひとときを。



◆ 骨付きフランク

¥ 1,800

Grilled Bone-in Frank Sausage

◆ フライドポテト

¥ 800

French Fries

◆ ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp

¥ 1,250

SIDES



◆ポテゲッティ シラスペペロンチーノ

Poteghetti (Shirasu & Meat Sauce)

しらすを贅沢に。ポテトとニンニクの香りが食欲を突き動かす、
当店自慢の推奨メニュー

¥ 1,200



◆ポテゲッティ 濃厚ミート

Poteghetti (Shirasu & Meat Sauce)

ミートソースとホクホクのポテトの組み合わせがやみつきに
なる美味しさ

¥ 1,200

◆港町のカキフライ

Fried Oysters

¥ 1,300

◆海辺の牡蠣のアヒージョ

Oyster Ajillo

¥ 2,200

ぷりぷりの牡蠣と舞茸の旨味がオイルに溶け出した、熱々のアヒージョ。にんにくの香りが食欲をそそります。香ばしく焼いたバケットにオイルをたっぷり浸してどうぞ。



SIDES



◆ 大洋のムール貝の白ワイン煮

¥1,700

Mussels in White Wine

大ぶりのムール貝を白ワインとにんにくでシンプルに蒸し上げました。魚介の出汁が凝縮されたスープは、最後の一滴まで楽しみたいくなる味わいです。

◆ グリーンマソーのワイン蒸し

¥2,500

Steamed Green Mussels in White Wine

グリーンマソーの旨みを白ワインでふっくらと蒸し上げ、素材本来の甘さと香りを引き立てました。飽きのこない上品な一品です。



一緒にいかがですか？

Rice

◆ ライス

¥400

"Rice

◆ 半ライス

¥300

Half Rice

Bread

◆ パン

¥500

Bread

◆ バケット

¥250

Baguette

DESSERT

— 終幕のひととき —

私はとてもよく食べ、とても気分が良かった。食事を終えた時、あなたの物語もまた、新しく始まる。



Bagel French Toast

◆ 左岸（リヴ・ゴーシュ）のベーグルフレンチトースト

Bagel French Toast

¥ 1,350

「河の左岸」外はカリッと中はモチモチの感動食感。バニラアイスと溶け合う至福の甘さは、若き日の作家が愛したパリのよう。

お店一番人気の看板スイーツ

甘くて香ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、アイス・シナモン・はちみつをかけて贅沢に仕上げました。



◆ バニラアイス

Vanilla Ice Cream

¥ 500

◆ 午後の憩いシフォンケーキセット (お好きなソフトドリンク付)

Cake Set

¥ 1,500

DESSERT



Açaí Bowl

◆「エデンの園」 アサイーボウル

Açaí Bowl

¥1,450

栄養豊富なアサイーに、彩り豊かなフルーツとグラノーラをトッピング。楽園のような華やかさで、心も身体も満たされるヘルシーなボウル



Sweet Potato with Honey Butter

◆ 収穫祭のサツマイモハニーバター

¥1,000

Sweet Potato with Honey Butter

低温でじっくり焼き上げたサツマイモにバニラアイスとハニーバター。芋好きには堪らない一品



要予約

◆ アニバーサリープレート

Anniversary Plate

¥1,850

HEMINGWAY ENOSHIMA