

-MENU-

豊富な種類ではないけれど、1つ1つこだわりを持って選んでいます

DRINK/アルコール

Draft beer 樽生ビール ハートランド	グラス 500
*ドラフトマスター取得。きめ細かな泡の樽生ビールです。	ジョッキ 620
Sparkling wine スパークリングワイン	グラス 850~
	ボトル 4,800~
White wine 白ワイン (今月のおすすめ)	グラス 670~
	ボトル 3,400~
Red wine 赤ワイン (今月のおすすめ)	グラス 670~
	ボトル 3,400~
*ワインはすべて自然派ワインをご用意。ワインコーディネーターが定期的 に選定をしております。メニューは店内小ボードをご覧ください。	
Hot wine ホットワイン (赤/冬季限定)	グラス 670
Champagne シャンパーニュ	ボトル 13,000



DRINK/アルコール

Single malt whisky Bowmore ウィスキー ボウモア	シングル 720 ダブル 920
Tanqueray Gin タンカレー ジン	670
Bacardy バカルディ	670
Gin Tonic ジントニック	700
Gin Buck ジンバック	700
Others そのほかできるカクテル	700~
Dry Apple cider アップルシードル	520
Smirnoff Lemonade スミノフレモネード	550
Cranberry Lemon クランベリーレモントニック	570
そのほか、手に入った日本酒など（お尋ねください）	550~



Soft Drink/ソフトドリンク

100% Orange オレンジジュース	300
S.Pellegrino w. lemon サンペレグリノ・レモン	350
Ginger ale 辛ロジンジャーエール	350
Iced coffee アイスコーヒー	450
Iced tea (Earl grey) アイスティ (アールグレイ)	450
Iced café au lait アイスカフェオレ	500
Hot café au lait ホットカフェオレ	500

Hot coffee (french press w. cookie)

ホットコーヒー (ポットサービス・お菓子付き) 650

*コーヒー豆は kaina 専用に焙煎をしてもらっている特注品。お店のコンセプトに合わせ、冷めても美味しさを失わないようにブレンド・焙煎をしてもらいました。コロンビアが持つベリーのようなフレーバーが失われないように低温での水抜きから急激に温度を上げて焙煎しています。苦味はなく、香りとコクは深く、豆の油分も楽しんでもらえるフレンチプレスのポットサービスで2〜3杯お楽しみいただけます。

Hot tea (Earl grey w. cookie)

ホットティ (アールグレイ ポットサービス・お菓子付き) 650

*ポットサービスは2〜3杯お楽しみいただけます。

Egg Nog エッグノッグ (クリスマス限定)

550

*クリスマスシーズンに翌年の健康を願って飲むホームドリンクです。体が温まります。ラム酒が少々入っていますので、未成年の方やアルコールが弱い方はお控えください。

Smoothie 本日のスムージー

700

*2〜3種類の旬の野菜や果物を使ったヨーグルト仕立てです。



Soft Drink/ソフトドリンク

Herbal tea/German chamomile ジャーマンカモミール 650

*健胃作用や消化促進作用に優れており、胃腸の調子を整える効果が。消炎、抗炎症、鎮静、健胃、消化促進、鎮痙、鎮痛、発汗など。

Herbal tea/Rosehip ローズヒップ 650

*ビタミンの爆弾とも呼ばれ特にビタミンCが豊富で、レモンの約10~20倍含まれているといわれています。

Herbal tea/Lavender ラベンダー 650

*鎮静作用があることが有名で、不安や憂うつ、怒り、ストレスなどを和らげる効果があり、神経性や消化器系の不調にも有効です。

Herbal tea/Orange peel オレンジピール 650

*アールグレイの紅茶とブレンドしています。柑橘系の爽やかな香りで心を元気づけてくれる抗うつ作用があり、鎮痙、健胃、整腸、鎮静、消化機能亢進などにも効果があります。

Sweets/スイーツ

かき氷 宇治抹茶あずき バニラアイス添え (夏季限定) 650

かき氷 マンゴークリーム バニラアイス添え (夏季限定) 650

本日のスイーツ

(生チョコケーキ、焼き林檎のカラメルソース、スコーンなど) 500~

*本日のスイーツは店内小ボードをご覧ください。



One Dish/おつまみ

鎌倉野菜や旬の食材を使って
下記メニューなどから数品を週替わりで
お楽しみいただけます。
本日のメニューは小ボードをご覧ください



和のおつまみ

牡蠣の八角オイル漬け	580
新生姜の甘酢漬け	290
厚揚げミョウガ添え	580
てづくりさつま揚げ	680
おからとアンチョビのサラダ	620
枝豆	480
鎌倉野菜の浅漬け	380
鎌倉野菜のダシのせ冷奴	480
しおから	200
など	

洋のおつまみ

バケット（オリーブオイル付き）	200
自家製鎌倉野菜のピクルス	420
ジューシーホットドッグ	650
ガーリックベイクドポテト	520
白いちぢくと枝付きレーズンのドライフルーツ	390
ソーセージ盛り合わせ（チョリソー&粗挽き）	660
ローストくるみ	390
kainaの自家製燻製チーズ	590
ソーセージ盛り合わせ（チョリソーと粗挽き）	670
など	

こんなプロ達にお手伝いいただいています

和食のおつまみ

みやもと まゆみ 料理人 フードコーディネーター

近茶流正教教授。約 20 年、近茶流宗家柳原一成氏・嗣家尚之氏に師事し日本料理を学ぶ。料理教室の助手を務めるかたわら、出張料理教室の開催も。身近でやさしい味のおつまみをコーディネートしてもらいました。

ワインと洋食のおつまみ

フトシ t. ワインコーディネーター

けいこ t. 料理人 フードコーディネーター

ビストロ t.(ティードット)を都内で開いている 2 人組。お客様のことを本当に考えて厳選された自然派ワインや料理が美味しく、都内の隠れ家的存在のお店。一日の終わりを過ごすのにふさわしい、おしゃれだけど気取らない空間でホッとします。

コーヒー

SCAJ 認定のアドバンスドコーヒーマイスター、Pfad さんが丁寧にハンドピック・焙煎。新鮮なコーヒー豆を取り扱っている福島県のコーヒーショップで豆を特別に焙煎してもらっています。お店のイメージを汲んでくださり、何度も何度も試作を重ねて kaina のブレンドコーヒーを作ってもらいました。

バケット・ホットドッグブレッド

お隣は極楽寺にある人気のパン屋、bebe さんにて作っていただいています。全粒粉で作られたパンはグルテンも少なく食物繊維やビタミンも豊富で栄養価が高いです。どうぞ美味しいパンもお召し上がりください。