

文化と歴史あふれる鎌倉で
最高の料理とともに
贅沢なひとときを…

美しい古都鎌倉。とこしえの都で
フランス料理を提供できることに
喜びを感じます。地域に根付き、
地元の皆様にも愛される店作り
を目指し、日々邁進いたします。

相馬 秀夫



相馬 秀夫 / Hideo Soma プロフィール

1982年渡仏。4年間フランス料理の修行を重ね帰国。
ニューアサヒ「ラ・フラムドール」、「タトゥー東京六本木」を経て、
1996年シャトーレストラン「タイユバン・ロブションカフェ・フランセ」
料理長、2002年リゾートとらすと「エクシブ軽井沢」洋食料理長
を歴任。2005年4月23日、「Cuisine Française La Bastide de
Karuizawa CHEZ SOMA」をオープン。2014年12月「La
Cuisine Française CHEZ SOMA」オープン。



シェ・ソウマ 鎌倉

▶ 営業時間：ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O.)
ディナー 17:00 ~ 20:00 (L.O.)

▶ 定休日：不定休

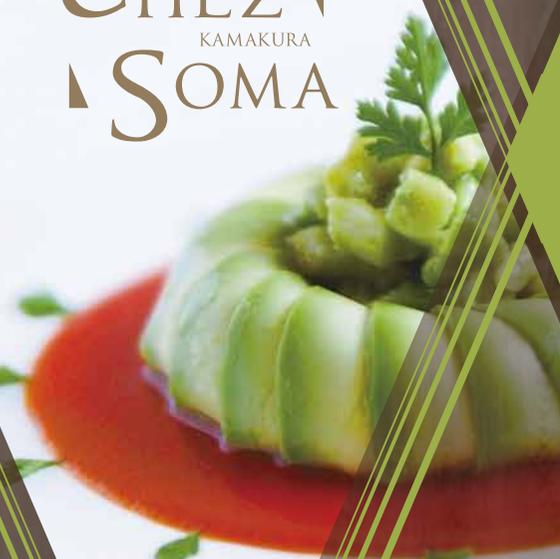
▶ TEL：0467-33-4739 FAX：0467-33-4722

▶ アクセス：JR線「大船」駅 笠間口より徒歩5分
〒247-0056
神奈川県鎌倉市大船2-19-35 CFネッツ鎌倉ビル1F



La Cuisine Française

CHEZ
KAMAKURA
SOMA





Menu Déjeuner ランチコース

Kamakura / 鎌倉

¥3,600

Amuse-buche 一口オードブル
 hors-d'oeuvre du jour 本日の前菜
 soupes du jour 本日のスープ
 viandes du jour 本日の肉料理
 desserts デザート
 café コーヒー
 pain パン



※季節でメニューが変わります。

文化と歴史の街、鎌倉の
贅沢な空間で最高の料理を。



Amies / アミ

¥4,800

Bite hors-d'oeuvre 一口オードブル
 Saison de hors-d'oeuvre froids 季節の冷製オードブル
 Hors-d'oeuvre chauds de matériel de saison 旬の温製オードブル
 Soupe chaude de légumes de saison 季節の野菜の温かいスープ
 Servi avec des plats de poisson de saison aussi viandes soigneusement
 sélectionnées de légumes de saison
 旬の魚料理また厳選した肉料理季節の野菜添え
 Desserts デザート Café コーヒー Pain パン

※季節でメニューが変わります。

Chef menu spécial / シェフスペシャルメニュー — ¥6,800

Amuse-buche 一口オードブル
 hors-d'oeuvre du jour 本日の前菜
 soupes du jour 本日のスープ
 Poissons du jour 本日の魚料理
 viandes du jour 本日の肉料理
 desserts デザート
 café コーヒー
 pain パン

※季節でメニューが変わります。

※別途サービス料10%頂きます。

Menu Dîner ディナーコース

Kamakura / 鎌倉

¥8,600

◆ Bite hors-d'oeuvre 一口オードブル
 ◆ Dessert デザート
 ◆ Hors-d'oeuvre froide d'ingrédients saisonniers 旬の食材の冷製オードブル
 ◆ Café コーヒー ◆ Pain パン
 ◆ Soupe chaude de saison 季節の温製スープ
 ◆ Servi avec des légumes de saison poiret de viande de pêche d'chitori 地鶏のもも肉のポワレ季節野菜添え

※季節でメニューが変わります。

Amies / アミ

¥12,000

◆ Bite hors-d'oeuvre 一口オードブル
 ◆ Granit 口直しシャーベット
 ◆ Saison de hors-d'oeuvre froids 季節の冷製オードブル
 ◆ Servi avec des légumes de saison de bœuf grillé soigneusement sélectionnés 厳選した牛肉のグリエ季節の野菜添え
 ◆ Hors-d'oeuvre chauds de matériel de saison 旬の温製オードブル
 ◆ Pré-dessert アヴァンデセール
 ◆ Soupe chauds de légumes de saison 季節の野菜の温かいスープ
 ◆ Dessert デザート
 ◆ Avec les plats de poissons légumes de saison 旬の魚料理温野菜と共に
 ◆ Café コーヒー ◆ Pain パン

※季節でメニューが変わります。

Chef menu spécial / シェフスペシャルメニュー — ¥15,600

◆ Bite hors-d'oeuvre 一口オードブル
 ◆ Avec le vivaneau rouge de poiret légumes de saison 金目鯛のポワレ季節の野菜と共に
 ◆ De fruits de tomate neige crabe farci saveur de l'estragon フルーットマトのズワイガニ詰め エストラゴン風味
 ◆ Granit 口直しシャーベット
 ◆ Derinu de maison français production de foie gras 自家製フランス産フォワグラの デリース
 ◆ Avec la sauce aux truffes grille et légumes de saison de filet de bœuf 黒毛和牛フィレ肉のグリエトリュフ ソースと旬野菜と共に
 ◆ Pré-dessert アヴァンデセール
 ◆ Soupe chaude de légumes de saison 季節のや野菜の温かいスープ
 ◆ Dessert デザート
 ◆ Café コーヒー ◆ Pain パン

※季節でメニューが変わります。

※別途サービス料10%頂きます。

