

CHEZ SŌMA KAMAKURA

2015.1.15 (Thur.)
GRAND OPEN

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…

CHEZ
KAMAKURA
SOMA



EXECUTIVE CHEF HIDEO SOMA

相馬 秀夫

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年リゾートラスト「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 CHEZ SOMA Karuizawa」オープン。2015年1月15日「シェ・ソウマ鎌倉」グランドオープン。

CHEZ SŌMA KAMAKURA

Menu Déjeuner ランチコース

Kamakura / 鎌倉 ¥3,600

Amies / アミ ¥4,800

Chef Specialite / シェフスペシャル ¥6,800

Menu Dîner ディナーコース

Kamakura / 鎌倉 ¥8,600

Amies / アミ ¥12,000

Chef Specialite / シェフスペシャル ¥15,600

※別途サービス料10%頂きます。

営業日：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

シェ・ソウマ 鎌倉

〒247-0056

神奈川県鎌倉市大船2-19-35

CFネッツ鎌倉ビル1F

