

鎌倉野菜農家『鎌倉リーフ』直営のカレー店です。
新鮮な鎌倉野菜を野菜のうま味を活かした
本格カレーに、新鮮な鎌倉野菜プレートの組み合わせ。
鎌倉野菜の多彩な魅力をお楽しみください！

※表示価格は税抜きです。



よくばりセット

ドリンクセット ¥1800

単品(10種の野菜盛り付) ¥1500

かん太もキーマも食べたい。
そんなお客様のリクエストに
応えた大満足のセット！
一番人気のメニューです。



キーマカレー

ドリンクセット ¥1500

甘口 単品(10種の野菜盛り付) ¥1200

バターやココナッツミルク
を使ったマイルドな味わい。
辛いのが苦手な方や
お子様におすすめのカレー。



Follow me!



※ドリンクセットのドリンクは、ソフトドリンク各種または
やさい甘酒、オレンジソーダ、ジンジャーソーダの中からお選びください。

かん太カレー

ドリンクセット ¥1500

辛口 単品(10種の野菜盛り付) ¥1200

12種類のスパイスを使用。
お子様にはちょっと辛い
オトナ向けのチキンカレー。
当店自慢の一品です。

農家のやさいカレー

ドリンクセット ¥1700

中辛 単品(10種の野菜盛り付) ¥1400

動物性の食品を一切使用
せず、たっぷりの野菜と
スパイスで煮込みました。
※1日10食限定

ベジタリアン・ヴィーガンOK!



春限定
ドリンク



いちごミルク スムージー

春が旬のいちごを使用。
隠し味に甘酒を加えて栄養たっぷり。
見た目もかわいい2層のスムージーです。

やさい甘酒

¥400

オレンジソーダ

¥350

ジンジャーソーダ

¥400

ソフトドリンク

緑茶・烏龍茶・
オレンジジュース

¥350

アルコール

鎌倉ビール 月

¥900



¥350

おかわり 10種の野菜盛り

¥500

鎌倉リーフで採れる 鎌倉野菜



金美人参

沖縄の島ニンジンを改良してつくられた品種で、色は鮮やかな黄色。肉質がやわらかく、甘みが強いことが特長です。人参特有の臭みが少ないので、お子様にもおすすめ。



春キャベツ

3月から7月ごろに収穫されます。普通のキャベツと比べて、形は丸くて小ぶり、葉は柔らかく薄いのですが巻き方が緩く、水分が多く甘味があるキャベツ。



あやめ雪かぶ

生育途中で土の上に出る部分が紫に染まることで紫と白の美しいグラデーションの色合いになります。甘みが強く、生食にも向いています。浅漬けなどにしても美味しく、漬けておくと美しい赤紫色に。



紅菜苔

黄色い花が春の気配を感じる紅菜苔。アントシアニン色素で赤い茎が特徴ですが、熱を加えると濃い緑色になります。特有の甘味と粘り気があり、肉質は柔らかく、鉄分、ビタミンAを多く含んでいます。



味いちばん大根

一般的な大根と比べるととっても果肉が緻密でジューシー。食感は生のまま食べるとコリコリとした歯触りが心地よく、味は辛みが少なく、甘味が感じられる大根。



筍

成長する速度が速いことから漢字の「筍」は10日間を意味する「旬」から来ているそう。食物繊維を豊富に含んでいたため、腸内環境を整えコレステロールの吸収を抑える効果があるため、便秘解消・美肌効果・ダイエット効果が期待できます。