

彦摩呂氏 × Hemingway シェフのコラボ企画

いのち輝く  
未来 LAB.

フード&ウェルネス  
オトナism. × Hemingway

ワインに合う Hemingway オリジナルメニュー

2024年11月3日に開催した“食と健康”をテーマにしたイベント『いのち輝く未来LAB. フード&ウェルネス』のフード部門でご提供した、ワインに合うオリジナルおつまみを少しバージョンアップして店舗でもご用意しました！ Hemingwayの江ノ島本店、横浜店で期間限定メニューとして販売いたします。この機会にぜひご賞味ください。

期間限定メニュー

期間 : 2024年11月9日(土)～12月15日(日)  
店舗 : Hemingway 江ノ島本店、横浜店



ニュージーランド産仔羊  
海藻で包んでロティ  
～塩若芽と胡瓜の水々しいソース～

¥2,900

メニュー作成の背景：  
松葉で香りを付けた柔らかなラム肉に、海をテーマにした海藻と胡瓜胡麻油を合わせた水々しいソースで潮風を浴びて育った子羊をイメージ。

牡蠣の磯辺揚げ  
レモン アイヨリ (2個)

¥1,800

メニュー作成の背景：  
生でも美味しい牡蠣を複雑にしすぎず、しっかりとしたボディのつまみに仕上げました。牡蠣の旨味、ハーブと海藻の香りをお楽しみください。



蕪 グリュイエール キッシュ

¥1,000

メニュー作成の背景：  
地元の野菜だけでキッシュを作りたかったので葉っぱから根まで全て使える野菜を使用しました。こだわりのパイ生地をたくさん食べてほしい気持ちからあえてスティック状にしています。

