

夏の旨辛メニュー、えのすばに集結!!

痺れるフェア

■7月1日(日)～8月31日(金)



本館
4F

アメリカ南部・ルイジアナ伝統の手づかみシーフード料理をアレンジ。多彩な魚介やチキンなどのほか、たっぷりの夏野菜。刺激的な辛味と、トマトソースをベースにした特製バーベキューソースが絡み合い、食欲をそそります。

【本館4階 アイランドグリル】

👉旨辛!江の島シーフードBBQコンボ(レッド)
※ご予約時にお問合せください (2~3人前) **4,212円(税込)**



本館
1F

香味野菜を効かせた味噌をベースに青山椒と唐辛子を合わせた、しびれる辛さがクセになる味わい。

【本館1階 江の島カフェ】

- 👉山椒辛味噌ラーメン **850円(税込)**
- 山椒辛味噌そば **850円(税込)**
- 冷し麻辣麺 **850円(税込)**



別館
1F

【別館1階 湘南バーガー】

👉山椒香るピリ辛さつま揚げバーガー **600円(税込)**

【参道ワゴン】

- チリマヨ唐揚げ **550円(税込)**
- 四川風唐揚げ よだれ鶏ソース **550円(税込)**
- 麻辣スタミナ炊き餃子(5個入) **500円(税込)**
- きゅうりの辛口浅漬け(1本) **250円(税込)**

別館2F



辛さレベル

別館1F



ホットソースの辛さレベル

【別館2階 廻転寿司 三浦三崎港】

別添の京都の生七味をお好みで加えると辛さが変化。

- 👈あら汁 生七味添え **367円(税込)**

【別館1階 いも吉館】

- プラス10円で辛いソース(ホットソース)をおつけします。
- 👉明太子コロッケ **150円(税込)**

※仕入れ状況により、食材の変更およびメニューを提供できない場合がございます。あらかじめご了承ください。