



プレスリリース
報道関係者各位

2025年1月23日配信

株式会社プロントコーポレーション

和カフェ Tsumugi 鎌倉店、新規オープンと同時に店舗限定メニューを発売！ 2/6（木）～

鎌倉の名店の味を一度に楽しめる「鎌倉紬御膳」や濃厚な抹茶クリームを挟んだ「濃抹茶・生どら焼き」が登場

株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、鎌倉・若宮大路沿いに2025年2月6日（木）にオープンする「和カフェ Tsumugi」（以下、ツムギ）にて、朝食としてもお楽しみいただきたい、鎌倉の名店の味を一度に楽しめる特別な御膳「鎌倉紬御膳」を、店舗限定で販売いたします。ツムギのモーニングタイムの営業（朝8：00～）は、「築地本願寺カフェ Tsumugi」に次いで2店舗目となります。



■注目は名店の味を一度に楽しめる鎌倉店限定の「鎌倉紬御膳」

「和カフェ Tsumugi 鎌倉店」の看板メニューは、鎌倉の名店の味を一度に楽しめる「鎌倉紬御膳」です。主菜は、「山安鎌倉店」の「金目鯛の西京焼き」と「鎌倉肉の石川本店」の「相模牛ハンバーグ」のどちらかをお選びいただけます。小鉢は9品のうち5品が鎌倉ゆかりの品で、井上蒲鉾店の「梅花はんぺん」、鎌倉とも乃の「茎わかめの佃煮」「しらす山椒」、鎌倉あきもとの「高菜巻大根」、三留商店のピクルスビネガーを使用した「紅芯大根のピクルス」がラインナップします。毎日店舗で仕込む自家製の「けんちん汁」は、昆布と椎茸でとる植物性の出汁を使用し、新鮮な野菜と豆腐を使った、素朴でありながらも奥深い味わいに仕上げました。「鎌倉紬御膳」は、毎朝8時から終日提供し（数量限定、なくなり次第終了）朝食としてもお楽しみいただけます。

■概要

商品名 ／価格※1	1. 【鎌倉店限定】 鎌倉紬御膳 お魚【鎌倉山安 金目鯛の西京焼き】 2,750円 2. 【鎌倉店限定】 鎌倉紬御膳 お肉【鎌倉肉の石川本店 相模牛ハンバーグ】 2,750円 3. 【鎌倉店限定】 濃抹茶・生どら焼きと鎌倉ブレンドティー 1,430円 ※すべてセットドリンク（鎌倉ブレンドティー）を含みます。ごはんは白米か十三穀米をお選びいただけます。
販売期間※2	2025年2月6日（木）～
販売店舗	和カフェ Tsumugi 鎌倉店

※1 表示価格は全て店内税込価格(10%)です。

※2 仕入れ状況により予告なく変更となる場合があります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp



【鎌倉店限定】鎌倉紬御膳 お魚【鎌倉山安 金目鯛の西京焼き】※数量限定、なくなり次第終了

ひもの専門店「山安鎌倉店」は文久3年（1863年）創業の老舗ひもの店です。日本近海をはじめ世界各地の干物に適した魚を仕入れ、伝統の味を守り干物を作り続けています。「金目鯛の西京漬け」は、金目鯛の切身が山安オリジナルの西京味噌に漬け込まれており、焼き上がった時の香ばしい香りが、食欲をそそります。



【鎌倉店限定】鎌倉紬御膳 お肉【鎌倉肉の石川本店 相模牛ハンバーグ】※数量限定、なくなり次第終了

老舗精肉専門店「鎌倉肉の石川本店」の卓越した技術を持つ料理人が全て手作りで調理した「相模牛のハンバーグ」をメインとしたお膳です。ハンバーグには、モモ・シャクシ・スネの部位が使われており、相模牛の旨味と脂の甘味をご堪能いただけます。



【鎌倉店限定】濃抹茶・生どら焼きと鎌倉ブレンドティー

袋布向春園の抹茶を使用した自家製の濃い抹茶ムースと粒あん、バター、白玉をはさんだ生どらやきと、鎌倉限定のお茶をセットにしました。「鎌倉ブレンドティー」は、爽やかな甘みと香りの高さをもつ大河内煎茶とハーブを中心に、ゆずの香りをまとわせたブレンドティーです。鎌倉の雄大な自然（うみ）と色鮮やかなあじさいを思わせるテイストに仕上げました。お口直しには、程よい塩味のきやらぶきを添えました。



【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail : kouhou@pronto.co.jp



■その他ツムギの定番メニュー

定番人気「天然水の削り氷」をはじめとした和スイーツや、京都府産の碾茶（てんちゃ、抹茶の原料）を練りこんだ「京抹茶の生パスタ」、色とりどりの主菜と副菜を楽しめる「紬のお膳」、創業百六十年の歴史をもつ大阪の老舗茶屋「袋布向春園（たふこうしゅんえん）本店」の日本茶などを提供して参ります。

天然水の削り氷

ツムギこだわりの「天然水の削り氷」とは、極薄に削り、ふわふわに仕上げた氷をツムギこだわりのソースとともにお楽しみいただく看板メニューです。氷は中央アルプスと南アルプスに囲まれた全国有数の花こう岩地帯の天然水でつくった高純度な氷を使用しています。「濃い苺みるく」「袋布向春園（たふこうしゅんえん）お抹茶&北海道あずき」の他、四季を感じる季節限定商品を展開しています。また、鎌倉店では、New Innovations 社が提供するかき氷の全自動調理ロボット「Kakigori Maker」を導入いたします。



■店舗情報 ※2025年2月6日（木）オープン

店舗名：和カフェ Tsumugi 鎌倉店

所在地：神奈川県鎌倉市雪ノ下1-8-36 雪ノ下ビル1F

アクセス：JR鎌倉駅から徒歩約8分

坪数／席数：61坪／81席（テーブル席69席／座敷席12席）

営業時間：8：00～18：00

定休日：なし



■和カフェTsumugiとは

「和カフェTsumugi（ツムギ）」は、和のモチーフや色（藍色）を取り入れた居心地のよい空間と、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えた、新しいスタイルの和カフェです。創業百六十年の歴史をもつ大阪の老舗茶屋「袋布向春園（たふこうしゅんえん）本店」の日本茶を提供しています。

今後もツムギはみなさまの心に響く「和みの空間」を意識し、バラエティ豊富なドリンクと和スイーツ、和ごはんを提供する和カフェ業態として、全国に展開してまいります。（2024年12月現在、東京・神奈川・埼玉・大阪・長崎で15店舗を展開）



公式HP：<https://www.cafe-tsumugi.jp/>

Instagram：[@tsumugi_official](https://www.instagram.com/tsumugi_official)

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社プロントコーポレーション 広報担当 Mail：kouhou@pronto.co.jp