

【祝3周年】鎌倉・ensoならではの発酵食材を使用した、 イベント限りのビストロ料理を提供 | 4日間限定

普段のコース料理とは異なる、発酵食材が楽しめる期間限定のアラカルト営業



健やかで美しい皮膚を保つためのスキンケアライフスタイルを提案する敏感肌ブランドOSAJI(オサジ)を展開する株式会社OSAJI(本社：群馬県高崎市、代表取締役：茂田 正和)の複合型ショップenso(エンソウ)は、2025年4月1日で開店3周年を迎えます。これを記念し、皆さまへ感謝の気持ちを込めて発酵食材が楽しめる4日間限定の『発酵 bistro enso』を開催いたします。



①



②



③



④

発酵 bistro enso - Pick Up Menu -

①冷前菜

モッツアレラチーズのムース 湘南莓とミニトマト
発酵桜梅バルサミソース

②温前菜

発酵パプリカのピペラード 温泉卵と生ハム

③メインディッシュ

和牛ステーキアッシュと菊芋のマッシュポテト
牛醤グレイビーソース

④スイーツ

パイナップルチーズケーキとバナナソルベ
パッションフルーツとマンゴーソース

『発酵 bistro enso』概要

開催日：2025年3月28日(金)、3月29日(土)、3月30日(日)、3月31日(月)

営業時間：ランチ 11:00~15:00(L.O 13:30)、ディナー17:00~20:00(L.O 19:00)

※ディナーは28日、29日、30日のみ

開催場所：enso [神奈川県鎌倉市小町2丁目8-29](#)

※通常のコースメニューの提供はございません。※ご予約不要ですが、店内の状況によりお席をご案内できない可能性があります。
※ご予約ご希望の方は、メール・お電話のいずれかでお問い合わせください。

<ご予約・お問い合わせ> 【電話】0467-39-6141 【Mail】info@enso-osaji.net [公式サイト](#)

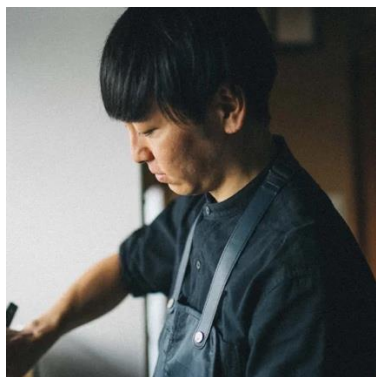
【enso(エンソウ) 店舗概要】



所在地：神奈川県鎌倉市小町2丁目8-29 アクセス：JR江ノ電「鎌倉駅」東口から徒歩5分
定休日：水曜日（水曜が祝日の場合、翌平日） 座席数：20席
<https://www.enso-osaji.net>

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

【enso シェフ】



藤井 匠 Takumi Fujii

1983年東京都生まれ。大学では心理学専攻し卒業後、都内のホテルやイタリアン、フレンチで調理を学ぶ。2013年〈INTERSECT BY LEXUS TOKYO〉開業時よりスーシェフに就任。2017年には〈WE ARE THE FARM〉グループ全店の総料理長となり、グループが持つ畑作業にも従事。2018年〈L'Effervescence〉での研修を経て姉妹店である〈bricolage bread & co.〉開業時よりヘッドシェフを務める。2022年4月より〈enso (エンソウ)〉ヘッドシェフ就任。

OSAJI

【メディア関係者様 お問い合わせ先】

株式会社OSAJI コーポレート広報担当：酒井
メールアドレス：yoko.sakai@osaji.inc、電話：080-6051-1797