

PRANZO

この季節だけの特別なランチ 冬コース

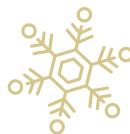
“WINTER” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

冬の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup



ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (50g)

—別紙よりお選びください—

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with a Citrus-Scented White Wine sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフオールのソース

Charcoal Grilled Beef with Rich Horseradish sauce



神奈川県産ブランド牛 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き

芳醇なレフオールのソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Rich Horseradish sauce (+¥1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※表示価格は税込です。

CENA

この時期だけの特別なディナー 冬コース

“WINTER” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Todays' Assortment Appetizers



ZUPPA スープ

冬の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

本日のパスタ (50g)

—別紙よりお選びください—

Todays' Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with a Citrus-Scented White Wine sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフオールのソース

Charcoal Grilled Beef with Rich Horseradish sauce



神奈川県産ブランド牛 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き

芳醇なレフオールのソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Rich Horseradish sauce (+¥1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※表示価格は税込です。 ※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

12/1 ~ 12/25

PRANZO

この季節だけの特別なランチ
クリスマス コース

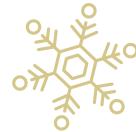
“CHRISTMAS” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のミネストラ 降りしきるカリフラワーの白雪

Minestrone Soup



ANTIPASTO 前菜

聖夜に煌めく前菜の盛り合わせ クリスマススタイル

Today's Assortment Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (50g)

—別紙よりお選びください—

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with a Citrus-Scented White Wine sauce



CARNE お肉料理

一下記より一品お選びください

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフオールのソース マルدونの雪塩

Charcoal Grilled Beef with Rich Horseradish sauce

神奈川県産 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き
芳醇なレフオールのソース マルدونの雪塩 (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Rich Horseradish sauce (+¥ 1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

クリスマスの甘いひととき

Christmas Dessert

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※表示価格は税込です。

12/1 ~ 12/25

CENA

この季節だけの特別なディナー
クリスマス コース

“CHRISTMAS” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

聖夜に煌めく前菜の盛り合わせ クリスマススタイル

Todays' Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のミネストラ 降りしきるカリフラワーの白雪

Minestrone Soup

PASTA パスタ

本日のパスタ (50g)

—別紙よりお選びください—

Todays' Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with a Citrus-Scented White Wine sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフォールのソース マルدونの雪塩

Charcoal Grilled Beef with Rich Horseradish sauce

神奈川県産ブランド牛 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き

芳醇なレフォールのソース マルدونの雪塩 (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Rich Horseradish sauce (+¥1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

クリスマスの甘いひととき

Christmas Dessert

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※表示価格は税込です。

※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

LA PASTA DI OGGI MENÙ A SCELTA

コースの“本日のパスタ”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

当店のパスタは食材に合わせ鶏、牛、野菜やアサリ、昆布など
様々な“ブロード(出汁)”や味噌を使用し、味の深みにこだわっています。

■ 釜揚げしらすと春菊のスパゲッティ

柚子の香りを乗せて

Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum with Yuzu

湘南名物の釜揚げしらすに、冬の風味豊かな春菊を合わせた
オイルベースのスパゲッティ。鮮やかな緑に柚子の爽やかな香り
を添えて、しらすの旨みを上品に引き立てます。

■ 那須高原豚のラグーと冬野菜のトマトソース スパゲッティ

ボローニャ風

Spaghetti with Pork Ragù and Winter Vegetables
in Bolognese-Style Tomato sauce

栃木県産那須高原豚を使い、香味野菜と赤ワインの深みを
丁寧に閉じ込めたボロネーゼ。ホロホロに柔らかく煮込んだ
肩ロースの旨みと、冬野菜の優しい甘みをお楽しみください。

■ 大山鶏もも肉とほうれん草のクリームソース グラティネ仕立て

Chicken Thigh and Spinach in Cream sauce, Gratin Style

鳥取県産大山鶏を炭火で香ばしく焼き、旬の鎌倉産ほうれん草
を合わせたクリームソース。ショートパスタとともにグラタン仕立て
に仕上げた、寒い季節にぴったりの一皿です。

■ 渡り蟹と鎌倉野菜の トマトクリームニョッキ (+¥500)

Gnocchi with Japanese Blue Crab
and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce (+¥500)

この時期にしか味わえない食感や風味を、
一皿にぎゅっと詰め込みました。
今だけの味覚を存分にお楽しみください。



渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニョッキ

2025 2026
12/1 ~ 1/31

Piatto Particolare



伊勢海老のトマトクリームソース マンチーニスパゲッティ

Mancini Spaghetti with Japanese Spiny Lobster in Tomato Cream sauce

冬に最も美味しいくなる伊勢海老を贅沢に使用。
旨みと甘みが凝縮された身を、濃厚なトマトクリームソースで仕上げました。
この季節ならではの深い味わいをご堪能ください。



¥ 2,480_(税込)

コースのパスタも+¥1,800でこちらに変更頂けます。



ご予約
承り中

アマルフィイ ウノ
TEL 0467-40-5101



2026
新春 ランチ&ディナー
コース



NEW YEAR Course

Special Lunch & Dinner

2026年 1月1日～4日まで

STUZZICHINO

新年のご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

新年を彩る豪華前菜盛り合わせ 紅白仕立て
Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のミネストラ

Minestrone Soup

PASTA パスタ

【ランチ】本日のパスタ (季節のパスタよりお選びいただけます)
Please choose from the Seasonal Pasta

【ディナー】渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリーム ニヨッキ
Gnocchi with Tomato Cream Sauce, Blue Crab,
and Kamakura Vegetables

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal-Grilled Fresh Fish
with Citrus-Scented White Wine sauce

CARNE お肉料理

ー下記より一品お選びくださいー

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフォールのソース
Charcoal-Grilled Beef and Local Vegetables

神奈川県産 “やまゆり牛” サーロインの炭火焼き

芳醇なレフォールのソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef (+¥1,200)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより 新年の甘いひと時
Special Dessert

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

ランチ ¥5,000 -7皿-

ディナー ¥6,000 -8皿-