

PRANZO A

地野菜とパスタの ライトコース

Light course of local vegetables and pasta.

ZUPPA スープ

冬の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

INSALATA サラダ

本日のサラダ

Todays' Salad

PASTA パスタ

本日のパスタ (90g)

—別紙よりお選びください—

Todays' Pasta, Please choose from the Attached sheet

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

Housemade Dessert

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥2,200

PRANZO B

炭火で仕上げたメインのついた スタンダードコース

Standard course with charcoal-grilled main dish.

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

Todays' Appetizers

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 O CARNE お魚またはお肉料理

—下記より一品お選びください—

A. 近海鮮魚の炭火焼き 長ネギのデグリネゾン

Charcoal Grilled Fresh Fish with a déclinaison of Leeks

B. 神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

地野菜のフリカッセア

Charcoal Grilled Pork Shoulder
with Local Vegetables Fricassée

C. 葡萄牛と地野菜の炭火焼き

バルサミコソース (+¥1,000)

Charcoal Grilled Beef and Vegetables
with Balsamic sauce (+¥1,000)

D. 神奈川県ブランド牛 “やまゆり牛”

サーロインの炭火焼き (+¥2,000)

Charcoal Grilled Beef Sirloin (+¥2,000)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェ盛り合わせ

Assortment of Housemade Desserts

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥3,300

A LA CARTE

単品メニュー

PASTA パスタ

Pasta

■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。

渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニョッキ

Gnocchi with Japanese Blue Crab and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce

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。

¥1,980

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。

¥1,680

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。

¥1,780

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。

¥1,890

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers & Snacks

本日の鎌倉野菜のピクルス

Todays Kamakura Vegetable Pickles

¥500

鎌倉野菜のインサラータ

ホワイトバルサミコドレッシング

Kamakura Vegetable Salad with
White Balsamic Dressing

S サイズ ¥550

¥900

本日の鮮魚のカルパッチョ

季節のフルーツとご一緒に

Todays Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

S サイズ ¥980

¥1,680

鎌倉産 芋のフリット

ローズマリー風味

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

S サイズ ¥500

¥700

プロシュート、サラミ、

モルタデッラの盛り合わせ

Prosciutto, salami, Mortadella Platter

S サイズ ¥980

¥1,680

PESCE 本日のお魚料理

Todays Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き

長ネギのデグリネゾン

Charcoal Grilled Fresh Fish
with a déclinaison of Leeks

¥1,980

CARNE 本日のお肉料理

Todays Meat Dishes

神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

地野菜のフリカッセーア

Charcoal Grilled Pork Shoulder
with Local Vegetables Fricassée

¥1,980

神奈川県ブランド牛 “やまゆり牛”

サーロインの炭火焼き

Charcoal Grilled Beef Sirloin

¥2,800

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