



爽やかな風を感じながら本格イタリアンをどうぞ

4月11日～5月末まで

この季節だけの  
特別なランチ&ディナー

## 新緑コース

“SHINRYOKU” COURSE

Seasonal Special ...Lunch and Dinner

ランチ ¥4,500 —6皿—

ディナー ¥7,500 —9皿—

ご予約承り中

アマルフィイ ウノ  
TEL 0467-40-5101



STUZZICHINO ご挨拶の一品《ディナーのみ》

ZUPPA スープ

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

新緑の香り感じる前菜の盛り合わせ  
Assortment of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜《ディナーのみ》

PASTA パスタ

蛍烏賊とアスパラガス、フレッシュトマトのスパゲッティ  
Spaghetti with Firefly Squid, Asparagus and Fresh Tomatoes

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き  
サルモリッリオ

Charcoal Grilled Fish and Shrimp with Salmoriglio sauce

GRANITE お口直し《ディナーのみ》

CARNE お肉料理

相模豚肩ロースの炭火焼き  
グリーンマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with Green Mustard sauce

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

PRANZO

この季節だけの特別なランチ

新緑コース

“SHINRYOKU” COURSE

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

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

新緑の香り感じる前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

蛍烏賊とアスパラガス、フレッシュトマトのスパゲッティ

Spaghetti with Firefly Squid, Asparagus and Fresh Tomatoes

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き サルモリッリオ

Charcoal Grilled Fish and Shrimp with Salmoriglio sauce

CARNE お肉料理

相模豚肩ロースの炭火焼き

グリーンマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with Green Mustard sauce

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

¥4,500

CENA

この季節だけの特別なディナー

## 新緑コース

### “SHINRYOKU” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

新緑の香り感じる前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO CALDO 温前菜

本日の温前菜

Today's Hot Appetizers

PASTA パスタ

蛍烏賊とアスパラガス、フレッシュトマトのスパゲッティ

Spaghetti with Firefly Squid, Asparagus and Fresh Tomatoes

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き サルモリッリオ

Charcoal Grilled Fish and Shrimp with Salmoriglio sauce

GRANITE お口直し

季節のグラニテ

Palate cleanser, Seasonal Granita

CARNE お肉料理

相模豚肩ロースの炭火焼き

グリーンマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with Green Mustard sauce

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

¥7,500

## BEVANDA

お食事と合わせてお楽しみください!

# 新緑ドリンク

## “SHINRYOKU” DRINK

The Fresh Green Leaves-colored drink that is perfect for this season is recommended!



## MI DO RI

ミドリ メロンリキュール Melon liqueur

「ミドリ」は日本の上質なマスクメロン由来のリキュール。  
新鮮なメロンのフルーティな味わいと美しい緑、フレッシュな香り…  
こちらを使ったカクテルで、爽やかな新緑の季節を満喫!

- ミドリ リッキー MIDORI Rickey  
ミドリ + ソーダ  
MIDORI + Soda
- ミドリ スプモーニ MIDORI Spumoni  
ミドリ + グレープフルーツ + トニック  
MIDORI + Grapefruit juice + Tonic water
- チャイナグリーン China Green  
ミドリ + グレープフルーツ + ライチリキュール  
MIDORI + Grapefruit juice + Lychee liqueur
- ミドリ ジンジャー MIDORI Ginger  
ミドリ + ジンジャーエール  
MIDORI + Ginger Ale
- グリーン カルピス Green Calpis  
ミドリ + カルピス + ソーダ  
Gin + Calpis + Soda

新緑ドリンクは  
ノンアルコールでも  
ご用意できます!  
お気軽にお申し付けください



各 ¥700