



紫陽花散策のお食事に、本格イタリアンをどうぞ

6月1日～30日まで

この季節だけの  
特別なランチ&ディナー

## 紫陽花コース

“AJISAI” 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

季節の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜《ディナーのみ》

PASTA パスタ

赤海老と鎌倉野菜の軽いトマトソーススパゲッティ  
Tomato sauce Spaghetti with Red shrimp and Kamakura Vegetables

PESCE お魚料理

近海漁港より鮮魚の炭火焼き

赤玉葱のピューレと共に

Charcoal Grilled Fish with Red onion puree

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

梅のマルメラータ添え

Charcoal Grilled Pork with Plum Marmalade

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

※写真はイメージです。 ※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。



PRANZO

この季節だけの特別なランチ  
紫陽花コース

## “AJISAI” COURSE

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

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ  
Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

季節の前菜盛り合わせ  
Assortment of Appetizers

PASTA パスタ

赤海老と鎌倉野菜の軽いトマトソーススパゲッティ  
Tomato sauce Spaghetti with Red shrimp and Kamakura Vegetables

PESCE お魚料理

近海漁港より鮮魚の炭火焼き 赤玉葱のピューレと共に  
Charcoal Grilled Fish with Red onion puree

CARNE お肉料理

相模豚肩ロース肉の炭火焼き  
梅のマルメラータ添え  
Charcoal Grilled Pork with Plum Marmalade

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



※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。 ※表示価格は税込です。



CENA

この季節だけの特別なディナー  
紫陽花コース

## “AJISAI” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

季節の前菜盛り合わせ

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

赤海老と鎌倉野菜の軽いトマトソーススパゲッティ

Tomato sauce Spaghetti with Red shrimp and Kamakura Vegetables

PESCE お魚料理

近海漁港より鮮魚の炭火焼き 赤玉葱のピューレと共に

Charcoal Grilled Fish with Red onion puree

GRANITE お口直し

季節のグラニテ

Palate cleanser, Seasonal Granita

CARNE お肉料理

相模豚肩ロース肉の炭火焼き

梅のマルメラータ添え

Charcoal Grilled Pork with Plum Marmalade

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!

# 紫陽花ドリンク

## “AJISAI” DRINK

The Hydrangea-colored drink that is perfect for this season is recommended!

- 1** キティー **Kitty**  
赤ワイン + ジンジャーエール  
Red wine + Ginger Ale
- 2** カーディナル **Cardinal**  
赤ワイン + クレーム・ド・カシス  
Red wine + Crème de Cassis
- 3** カリモーチョ **Calimocho**  
赤ワイン + コーラ  
Red wine + Cola
- 4** レッドスプリッツァー **Red Spritzer**  
赤ワイン + ソーダ  
Red wine + Soda
- 5** キール **Kir**  
白ワイン + クレーム・ド・カシス  
White wine + Crème de Cassis

紫陽花ドリンクは  
ノンアルコールでも  
ご用意できます!  
(5キール以外)  
お気軽にお申し付けください



各 ¥700