

AMALFI
UNO 

こだわり

神奈川食材
×
旨味の追求



VERDURA

野菜

毎朝シェフが「鎌倉市場」で直接買い付け。旬の野菜は勿論毎日通うからわかる野菜の目利きを活かし、美味しい野菜をお届けします。

CARNE

肉

【丹沢滋黒軍鶏】

抗生物質を一切使わない完全無投薬による飼育。えさは有機微生物を活用し1か月以上発酵させた米ぬかと三浦のひじきをあたえ、最良のバランスを追求。ここでしか味わえない、本物の鶏の味をお楽しみください。

【相模豚】

丹沢山脈を望む県央地区のみで飼育された神奈川県産の銘柄豚。小規模生産の繊細な管理と、納豆菌を混ぜた飼料による整腸作用でストレスなく健康に育った相模豚はしっかりとしながら柔らかく、歯ごたえの良い弾力が自慢です。

【やまゆり牛】

神奈川県内の指定農場でやまゆり牛「肥育体系」に順じ、1年以上かけて飼育しています。赤身はお肉としての風味も良好で、脂質も共に美味しくやわらかな肉質が特徴。その美味しさと安全性が評価され、2010年には県が定める「かながわブランド」に登録されました。

PESCE

魚

【朝獲れ相模湾鮮魚】

長井・小田原漁港で買参権をもち直接入札で仕入れた鮮魚や三浦・横須賀近郊の漁港から産地指定で毎朝集まる鮮魚を使用しております。

CENA A

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.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO 前菜
3 種の前菜の盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of Appetizers

ZUPPA スープ
鎌倉野菜スープ
Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ
本日のパスタ
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE O CARNE お魚またはお肉料理
一下記より一品お選びください
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

or

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

or

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

¥3,500

CENA B

野菜、魚、肉…全て地元食材を中心に仕上げた 贅沢コース

Luxury course with local ingredients

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO 前菜
5 種の前菜の盛り合わせ
Assortment of 5 kinds of Appetizers

ZUPPA スープ
鎌倉野菜スープ
Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ
本日のパスタ
一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

一下記より一品お選びください

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

or

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

¥5,500

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)”や味噌を使用した味の深みにこだわっています。

■ 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 (+¥400)

Spaghetti with Firefly Squid, Asparagus and Fresh Tomatoes (+¥400)

今が美味しい旬のホタルイカと、うま味とコクのあるアスパラガスのシャキシャキ感!
この時期に一番美味しい食材を存分にお楽しみください!

■ 釜揚げしらすとおかひじきのビアンコスパゲッティ

ポツタルガと共に

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Saltwort, with Bottarga

湘南名物の釜揚げしらすとシャキシャキした食感が楽しいおかひじき。素材の味わいを楽しめる
シンプルで繊細な味付けにポツタルガ(からすみ)の旨味と絶妙な塩味がアクセント。

■ 神奈川県産相模豚のラグーと春キャベツのトマトソース

ラディアトリー

Pork Ragout Tomato Sauce Radiatori with Spring Cabbage

ラディアトリーの名は、ラジエーター(車の部品)に形が似ているから。
独特な形でソースがよく絡むパスタです。
ミンチにした豚肉の旨味がたっぷり詰まったトマトソースに甘く柔らかい春キャベツを合わせて。

■ 帆立貝と生青海苔のクリームソース スパゲッティ

山葵の香り

Cream Sauce Spaghetti with Scallops and Raw Green Laver, scent of Wasabi

旬のホタテの旨味をたっぷり含んだクリームソースに隠し味の葱味噌でコクを出しています。
青海苔の磯の香りに山葵のアクセントでお楽しみください。

■ 桜海老と鎌倉野菜のチーズリゾット

クロッカント添え

Sakura shrimp and Vegetable Cheese Risotto with Croccante

濃厚なチーズや、旬の桜海老と鎌倉野菜の旨みや食感…
色々な食材の美味しさをお米にまよわせ、一皿にこめました。
カリカリに焼いたクロッカントをアクセントに。



ANNIVERSARIO

《3日前までにご予約ください》

大切な日に… アニバーサリーコース

Recommended for anniversaries ... Special course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

6 種の前菜の盛り合わせ

Assortment of 6 kinds of Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO CALDO 温前菜

ハンガリー産フォアグラのソテー ポルト酒のソース

Sautéed Foie gras with Port wine sauce

PESCE お魚料理

近海漁港の鮮魚と鎌倉野菜の炭火焼き

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables

PASTA パスタ

活けオマール海老のトマトソース マンチーニ

Lobster Tomato sauce Mancini

GRANITE お口直し

季節のグラニテ

Palate cleanser, Seasonal Granita

CARNE お肉料理

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”サーロインの炭火焼き

淡路島玉葱のインサラータ添え

Charcoal Grilled Beef Sirloin with Onion Salad

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

¥10,000

VERDURA 鎌倉野菜

Kamakura Vegetables

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

¥900

Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

季節の鎌倉野菜のスープ

¥800

Seasonal Kamakura Vegetable Soup

鎌倉産 芋のフリット ローズマリー風味

¥980

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

鎌倉野菜のバーニャカウダ
白味噌を使ったソース

¥1,780

Bagna cauda of Kamakura Vegetables Sauce using White Miso



鎌倉野菜のバーニャカウダ

PESCE 本日の近港鮮魚のお料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

本日の鮮魚のカルパッチョ
季節のフルーツとご一緒に

S サイズ ¥980

¥1,680

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

本日の鮮魚と烏賊のフリット

¥1,680

Today's Fish and Squid Frit

本日の鮮魚の炭火焼き
赤玉葱のピューレと共に

¥1,780

Charcoal Grilled Fish of the Day
with Red onion puree

鮮魚と魚介、手長海老の
“ズッパ ディ ペッシェ”

2名様分 ¥2,980

Fish and Seafood Stew “Zuppa di Peche”



“ズッパ ディ ペッシェ”

OSTRICA 旬の生牡蠣

Seasonal Raw Oysters

本日入荷 旬の生牡蠣 (産地、価格は別紙をご確認ください)

Seasonal Raw Oysters in stock today
(Please check the attached sheet for the Production Area and Price)



BRACE & CARNE 炭火焼き & お肉料理

Charcoal Grill & Meat Dishes

GALLO 丹沢滋黒軍鶏 Shamo chicken

丸ごと半身の炭火焼き (雌) ¥6,480

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Half Chicken (hens)

* It takes about 30 minutes.

モモ肉の炭火焼き (雄) ¥2,640

Charcoal Grilled Chicken thighs (rooster)

砂肝とレバーのオイル煮 ¥1,980
にんにくとペペロンチーノ

Gizzard and Liver Boiled in oil Garlic and Peperoncino



“丹沢滋黒軍鶏” 丸ごと半身の炭火焼き(雌)

MAIALE 豚肉 Pork

相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Pork Spencer Roll * It takes about 30 minutes.

【量売り価格：100gあたり ¥1,200】

◎1本約300～400gとなります(詳しくはスタッフにご確認ください)

Selling by weight : ¥ 1,150 per 100 grams.100 grams is about quarter pound.

The price is about 300-400 grams per piece of meat.

MANZO 牛肉 Beef

アメリカ産Tボーンの炭火焼き 2～3名様分 ¥4,800

Charcoal Grilled American T-bone

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛” 100g ¥3,500

サーロインの炭火焼き

Charcoal Grilled Beef sirloin

200g ¥6,800



相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

AGNELLO 仔羊 Lamb

仔羊のロースト 2ピース ¥3,000

※30分程お時間をいただきます

Roasted lamb * It takes about 30 minutes.

SALSICCIA 自家製ソーセージ

Housemade Italian Sausage

3種盛り合わせ ¥2,700

Assorted 3 types (Garlic & herbs,Spicy,Mutton)

・ニンニクとハーブ Garlic & herbs 各 ¥950

・ピカンテ Spicy

・羊 Mutton

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers

トマトとルッコラのインサラータ Sサイズ ¥880
モデナ産バルサミコ ¥1,380
Tomato and Arugula Salad Balsamic vinegar

鎌倉野菜のインサラータ ¥900
ホワイトバルサミコドレッシング
Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

本日の鮮魚のカルパッチョ Sサイズ ¥980
季節のフルーツとご一緒に ¥1,680
Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

イタリア産 プロシュート、 Sサイズ ¥1,200
サラミ、モルタデッラの
盛り合わせ ¥1,980
Italian prosciutto, salami, Mortadella Platter

イタリアチーズ4種盛り合わせ ¥1,580
Assorted 4 kinds of Italian Cheese

本日の前菜盛り合わせ 1名様分 ¥1,000
Assortment of Today's Appetizers 2名様分 ¥2,000
3名様分 ¥3,000

鎌倉野菜のバーニャカウダ ¥1,780
自家製白味噌を使ったソース

Bagna cauda of Kamakura Vegetables Sauce using White Miso

旬のフルーツと24か月熟成プロシュート、
モッツアレラ ブッフアラのカプレーゼ ¥1,680
Caprese of Fruits, Prosciutto and Buffalo Mozzarella

鎌倉産 芋のフリットローズマリー風味 ¥980
Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

本日の鮮魚と烏賊のフリット ¥1,680
Today's Fish and Squid Frit

“丹沢滋黒軍鶏”白子のフリット ¥1,740
Chicken Shirako Frit

“丹沢滋黒軍鶏”濃厚レバーパテ ¥1,540
Chicken Liver Putty

“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ ¥1,980
Chicken Gizzard and Liver Boiled in oil
Garlic and Peperoncino



本日の前菜盛り合わせ 〈2名様分〉



“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ

PASTA パスタ

Pasta

ディナーのロングパスタは
イタリア マルケ州のマンチーニ社製を使用。
小麦の栽培から成形まで自社で行うこだわりのパスタは
口にした瞬間広がる小麦の味と香り、
食べ応えのあるもちもち食感が特徴です。
そのパスタを存分に楽しんでいただけるよう
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
食材の持ち味に合わせて使用し
味の深みにこだわっています。



グアンチャーレと相模原恵壽卵のカルボナーラ スパゲッティ

カラブリア産とうがらしの アラビアータ ペンネ

¥1,580

Arrabiata Penne

唐辛子を使った辛い料理や食材が多い本場“唐辛子の国”
イタリア カラブリア州産の唐辛子は辛みの中にしっかり旨味を感じ、
パスタやトマトソース料理が味わい深くなります。
シンプルなアラビアータ ペンネでお楽しみください。

赤海老と鎌倉野菜の 軽いトマトソーススパゲッティ

¥1,980

Tomato sauce Spaghetti with Red shrimp and Kamakura Vegetables

旨味豊富な赤海老と、新鮮な朝どれの鎌倉野菜を
さっぱりトマトソースで引き立てます。
今が一番の旬の味を存分にお楽しみいただける
季節限定の一皿です。

釜揚げしらすとオクラ、茗荷の ビアンコスパゲッティ

¥1,680

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and
Okra, Japanese ginger

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすに
旬のおくらやシャキシャキ香りを添える茗荷をあわせて。
素材の味わいを楽しめるシンプルな味付けでどうぞ。

カジキマグロと地野菜のトマトソース 本日のショートパスタ

¥1,780

Today's Short Pasta with Swordfish and
Tomato sauce of Local Vegetables

脂肪が少なく、淡白なカジキマグロはトマトソースとの相性が抜群。
いろいろな地野菜とご一緒に、もちもちのショートパスタで
お召し上がりください。

グアンチャーレと相模原恵壽卵の カルボナーラ スパゲッティ

¥1,890

Carbonara Spaghetti with Guanciale

グアンチャーレとは豚の頬肉、いわゆる豚トロを塩漬けにして
2、3週間熟成させたもの。
相模原恵壽卵を使ったまろやかで濃厚なカルボナーラソースと
抜群の旨味を發揮します。

大山鶏モモ肉と旬野菜の クリームスパゲッティ 大葉の香り

¥1,890

Cream Spaghetti with Chicken and Seasonal Vegetables,
scent of Perilla

ジューシーで肉質の良い大山鶏と旬の野菜をまろやかな
クリームソースで。隠し味の葱味噌でコクを出しています。
爽やかな大葉の香りをアクセントに。