

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

【 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
しっかりとしていながら柔らかく、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。

PRANZO A

地野菜と地魚、パスタの ライトコース

Light course of local vegetables, local fish and pasta.

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

本日の前菜

Today's Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ

—別紙よりお選びください—

Today's 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

¥2,000

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

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

3種の前菜の盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ

—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

—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

¥3,000

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て鶏、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。

■ 赤海老と鎌倉野菜の軽いトマトソーススパゲッティ (+¥500)

Tomato sauce Spaghetti with Red shrimp and Kamakura Vegetables (+¥500)

旨味豊富な赤海老と、鎌倉野菜がたっぷり!新鮮な食材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ください!

■ 釜揚げしらすとオクラ、茗荷の ビアンコスパゲッティ

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
シャキシャキ香味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

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。

■ 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

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。



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)”や味噌を使用した味の深みにこだわっています。

赤海老と鎌倉野菜の 軽イトマトソーススパゲッティ

Tomato sauce Spaghetti with
Red shrimp and Kamakura Vegetables

旨味豊富な赤海老と、鎌倉野菜がたっぷり！
新鮮な食材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ください！

¥1,890

釜揚げしらすとオクラ、茗荷の ビアンコスパゲッティ

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。

¥1,580

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

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

脂肪が少なく、淡泊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。

¥1,680

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

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。

¥1,780

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers & Snacks

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 ¥980

季節のフルーツと一緒に

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

鎌倉産 芋のフリット ¥980

ローズマリー風味

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

イタリア産 プロシュート、サラミ、 ¥1,200

モルタデッラの盛り合わせ

Italian prosciutto, salami, Mortadella Platter

PESCE 本日の魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

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

¥1,780

CARNE 本日の肉料理

Today's Meat Dishes

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

¥1,780

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