

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。

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
秋野菜のカポナータ添え

¥1,850

Charcoal Grilled Fish of the Day with Autumn Vegetable Caponata

鮮魚と魚介、赤海老の
“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

ひだかよんげんかむいとん

日高四元神威豚肩ロースの炭火焼き ¥1,850

栗のピューレとセミドライ無花果のロースト

Charcoal Grilled Pork with Roasted Chestnut Puree and Semi-dried Figs

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.



相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

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 200g ¥6,800

Charcoal Grilled Beef sirloin

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

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
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。



パンチェッタ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

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。

¥1,580

釜揚げしらすと蓮根のビアンコスパゲッティ 山椒を効かせて

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Lotus root
Japanese pepper scent

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と
みずみずしくシャキシャキとした食感が楽しい旬の蓮根の美味しさを
ダイレクトに味わえるシンプルな味付けで。

ピリッと爽やかな芳香の山椒をアクセントに。

¥1,680

燻製香る戻り鰹とアンチョビのトマトソース スパゲッティ

Smoked Fragrant Bonito and Anchovy Tomato Sauce
Spaghetti

秋に旬を迎える濃厚な味わいの戻り鰹を香ばしく燻製し
イタリア料理にはなくてはならない存在のアンチョビと合わせて
旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

¥1,780

自家製パンチェッタと秋ナスのクリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Pancetta and Autumn Eggplant Cream Sauce
Short pasta of the day

肉の旨味をぎゅっと濃縮した、豚バラ肉の塩漬け
自家製の「パンチェッタ」と

柔らかく緻密で、旨みもアップしたおいしい秋茄子を合わせた
まろやかなクリームソースはもちもちのショートパスタどうぞ。

¥1,890

イタリア産ポルチーニと旬の茸の クリームリゾット

Italian Porcini and Seasonal Mushroom
Cream Risotto

香り高く、上品な味わいのポルチーニと
様々な風味や食感が楽しめる秋の味覚、茸。
季節感あふれるクリームリゾットです。

¥1,980

パンチェッタと相模原恵壽卵の カルボナーラ スパゲッティ

Carbonara Spaghetti with Pancetta

パンチェッタとは塩漬けた豚バラ肉。炒めた際ににじみ出る
旨みたっぷりの脂や程よい塩気は、相模原恵壽卵を使った
カルボナーラソースと相性抜群です。

まろやかで濃厚な味わいをご堪能ください。

¥1,980