

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
秋の鎌倉野菜のスープ
Kamakura Vegetable Soup

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—

- A. 本日の鮮魚と赤海老の炭火焼き ゴボウのピューレ
Charcoal Grilled Fish and Red shrimp with Burdock Puree
- B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き マッシュルームのデュクセルソース
Charcoal Grilled Pork with Mushroom Duxelles sauce
- C. 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

¥3,800

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、味の深みにこだわっています。

■ 燻製香る広島県産牡蠣をふんだんに使ったスパゲッティ (+¥500)

Spaghetti with Plenty of Fragrant Smoked Oysters (+¥500)

燻製して旨みを閉じ込めた広島県産の旬の牡蠣がたっぷり!
風味と燻香を活かして仕上げた、この季節にぴったりの牡蠣好きのためのスパゲッティ。

■ 釜揚げしらすと春菊、フレッシュトマトのビアンコスパゲッティ 柚子の香り

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Garland chrysanthemum, Fresh Tomato, Yuzu 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
みずみずしく独特の香りが楽しめる旬の春菊、新鮮なトマト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どうぞ。爽やかな柚子の香りがアクセント。

■ 那須高原豚炭火焼きと旬野菜のトマトソース スパゲッティ

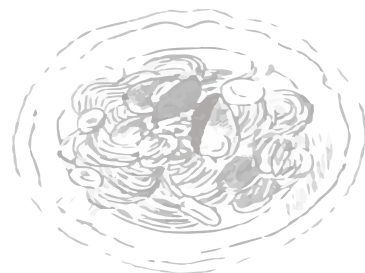
Tomato sauce Spaghetti with Charcoal Grilled Pork and Seasonal Vegetables

肉質が良く脂まで美味しい栃木県のブランド豚肉那須高原豚を炭火で香ばしく焼き上げ、
旬のお野菜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。

■ 桜海老と地野菜のトマトクリームソース 本日のショートパスタ

Sakura shrimp and Local Vegetables Tomato cream sauce Short pasta of the day

若く・殻がやわらかいことが特徴の秋の桜えびと新鮮な地野菜。
旨味をたっぷり含んだトマトクリームソースです。
もちもちのショートパスタでどうぞ。



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 シェフよりご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

厳選された前菜 6 種盛り合わせ

Assortment of 6 kinds of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜

北海道産帆立貝の炭火焼き

茸のデュクセルと一緒に

Charcoal Grilled Scallops with Mushroom Duxelles

PESCE お魚料理

近海漁港の鮮魚と鎌倉野菜の炭火焼き

鵜沼魚醤のソース

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables with Kugenuma Fish sauce

PASTA パスタ

活けオマール海老のトマトソース

マンチーニスパゲッティ

Lobster Tomato sauce Mancini Spaghetti

CARNE お肉料理

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”フィレ肉の炭火焼き

黒トリュフのソース

Charcoal Grilled Beef Fillet with Black Truffle 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

¥8,000

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

本日の鮮魚と赤海老の炭火焼き
ゴボウのピュレ

¥1,850

Charcoal Grilled Fish and Red shrimp with Burdock Puree

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

神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き ¥2,580

マッシュルームのデュクセルソース

Charcoal Grilled Pork with Mushroom Duxelles sauce

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

釜揚げしらすと春菊、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ 柚子の香り

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and
Garland chrysanthemum, Fresh Tomato, Yuzu 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
みずみずしく独特の香りが楽しめる旬の春菊、新鮮なトマトの
美味しさをダイレクトに味わえるシンプルな味付けでどうぞ。
爽やかな柚子の香りがアクセント。

¥1,680

那須高原豚炭火焼きと 旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Tomato sauce Spaghetti with
Charcoal Grilled Pork and Seasonal Vegetables

肉質が良く脂まで美味しい栃木県のブランド豚肉那須高原豚を
炭火で香ばしく焼き上げ、旬のお野菜と合わせて
旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

¥1,780

桜海老と地野菜のトマトクリームソース 本日のショートパスタ

Sakura shrimp and Local Vegetables Tomato cream sauce
Short pasta of the day

若く・殻がやわらかいことが特徴の秋の桜えびと新鮮な地野菜。
旨味をたっぷり含んだトマトクリームソースです。
もちもちのショートパスタでどうぞ。

¥1,890

燻製香る広島県産牡蠣をふんだんに使った スパゲッティ

Spaghetti with Plenty of Fragrant Smoked Oysters

燻製して旨みを閉じ込めた広島県産の旬の牡蠣がたっぷり!
風味と燻香を活かして仕上げた
この季節にぴったりの牡蠣好きのためのスパゲッティ。

¥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