

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

秋の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

本日の前菜

Today's Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (90g)

—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

秋の鎌倉野菜のスープ

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 (50g)

—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

¥3,000

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

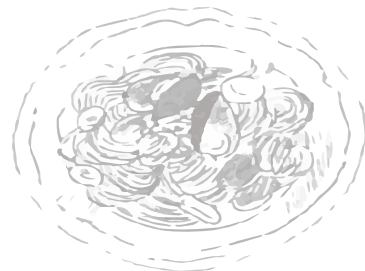
Tomato sauce Spaghetti with Charcoal Grilled Pork and Seasonal Vegetables

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。



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、味の深みにこだわっています。

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ブリブ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

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

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

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

季節のフルーツとご一緒に

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

プロシュート、サラミ、 ¥1,200

モルタデッラの盛り合わせ

Prosciutto, salami, Mortadella Platter

PESCE 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

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 with Burdock Puree

¥1,850

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

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

¥1,850

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