

## 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

#### 春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

#### 春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. 近海鮮魚の炭火焼き

#### タプナードと蕪のソース

Charcoal Grilled Fish with Olive and Turnip sauce

#### B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

#### クレソンのジェノベーゼ

Charcoal Grilled Pork with Watercress Genovese

#### C. 牛肉の炭火焼き

#### 赤ワインとベリーのソース (+¥1,000)

Charcoal Grilled Beef with  
Red Wine and Berry sauce (+¥1,000)

#### D. 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。

## ■ 仔羊のラグーとアスパラガスのスパゲッティ ペコリーノチーズをたっぷり (+¥500)

Lamb mince Spaghetti and Asparagus with Pecorino Cheese (+¥800)

仔羊は臭みはなく、野菜の旨味でホロホロになるまで煮込んでおります。  
春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスにペコリーノチーズで  
濃厚なコクのある味わいに仕上げました。

## ■ 釜揚げしらすと鎌倉野菜 フレッシュトマトのビアンコスパゲッティ ルッコラのピュレと一緒に

Bianco Spaghetti with Young sardine and Kamakura Vegetable,  
Fresh Tomato sauce with Arugula Puree

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  
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す。  
ほのかにゴマのような香りがするルッコラがアクセント。

## ■ 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと 地野菜のトマトソース スパゲッティ

Charcoal Grilled Pork and Vegetable Tomato sauce Spaghetti

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、新鮮な地野菜と合わせて  
旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

## ■ 桜海老と春キャベツのトマトクリーム 本日のショートパスタ

Sakura Shrimp and Spring Cabbage Tomato cream sauce  
Short pasta of the day

若く・殻がやわらかいことが特徴の春の桜えびとみずみずしい  
春キャベツの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。

釜揚げしらすと鎌倉野菜  
フレッシュトマトのビアンコスパゲッティ  
ルッコラのピュレと一緒に

Bianco Spaghetti with Young sardine and Kamakura Vegetable,  
Fresh Tomato sauce with Arugula Puree

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す。ほのかにゴマのような香りがするルッコラがアクセント。

¥1,680

仔羊のラグーとアスパラガスのスパゲッティ  
ペコリーノチーズをたっぷり

Lamb mince Spaghetti and Asparagus with Pecorino Cheese

仔羊は臭みはなく、野菜の旨味でホロホロになるまで煮込んでおります。春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスにペコリーノチーズで濃厚なコクのある味わいに仕上げました。

¥1,980

那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと  
地野菜のトマトソース スパゲッティ

Charcoal Grilled Pork and Vegetable Tomato sauce Spaghetti

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、新鮮な地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

桜海老と春キャベツのトマトクリーム  
本日のショートパスタ

Sakura Shrimp and Spring Cabbage Tomato cream  
Short pasta of the day

若く・殻がやわらかいことが特徴の春の桜えびとみずみずしい春キャベツの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  
ホワイトバルサミコドレッシング

Kamakura Vegetable Salad with  
White Balsamic Dressing

¥900

本日の鮮魚のカルパッチョ  
季節のフルーツとご一緒に

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

¥980

鎌倉産 芋のフリット  
ローズマリー風味

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

¥980

プロシュート、サラミ、  
モルタデッラの盛り合わせ

Prosciutto, salami, Mortadella Platter

¥1,200

### PESCE 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き  
タプナードと蕪のソース

Charcoal Grilled Fish with  
Olive and Turnip sauce

¥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  
クレソンのジェノベーゼ

Charcoal Grilled Pork with  
Watercress Genovese

¥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