

PRANZO

この季節だけの特別なランチ

桜コース

“SAKURA” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

春の鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

春の季節彩る前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

PASTA パスタ

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

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き タブナードと蕪のソース

Charcoal Grilled Fish with Olive and Turnip sauce

CARNE お肉料理

牛肉の炭火焼き

赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef with Red Wine and Berry 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

¥5,000

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。 ※表示価格は税込です。

CENA

この季節だけの特別なディナー

桜コース

“SAKURA” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

蛤のコンフィ タイムの香り

Confit Clam scent of Thyme

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

春の季節彩る前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ZUPPA スープ

春の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

仔羊のラゲ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

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き タブナードと蕪のソース

Charcoal Grilled Fish with Olive and Turnip sauce

CARNE お肉料理

牛肉の炭火焼き

赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef with Red Wine and Berry 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

¥5,500

お食事と合わせてお楽しみください!

桜ドリンク

“SAKURA” DRINK

The cherry blossom-colored drink that is perfect for this season is recommended!



SPUMANTE ROSATO

ロゼスパークリングワイン Rose sparkling wine

ロゼ・スプマンテ・ブリュット・“ロザリカ”

Rose Spumante Brut "Rosalica"

グラス ¥980

■ イタリア ヴェネト州 / ピノネーロ、ラポーズ種

ラズベリーやチェリーの香りに、フルーティーなアロマとフレッシュさのバランスが良い。味わいは辛口で、香りと味がうまく調和していて、エレガントな印象のスパークリングです。



VINO ROSATO

ロゼワイン Rose wine

コートドゥ プロヴァンス ロゼ キュヴェ マガリ

Cotes de Provence, Rose, Cuvee Magari

グラス ¥980

■ フランス コートドゥプロヴァンス / カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、サンソー、グルナッシュ

色調はストラクチャーの良さをうかがわせる美しいコーラルピンク。芳醇なフルーツの香り。味わいは辛口だがなめらかで、後味にさわやかな印象を残す余韻が続く。



COCKTAIL

桜色カクテル Cocktail

ベリーニ

Bellini

グラス ¥1,000

■ イタリア ヴェネト州 / プロセッコ種+ピーチ

自社畑のマリア・ピアンカ種を全て手摘みで収穫した後、48時間以内にすべてクラッシュして、真空タンクにて保存後、ボトリングを行い常に鮮度の良い白桃から製造しています。白桃ならではの甘みと、爽やかなスパークリングのフレッシュな味わいが素晴らしいフルーツスパークリングカクテルです。



ANALCOLICI SPUMANTE ROSATO

ノンアルコール ロゼスパークリング Non Alcoholic Rose sparkling wine

ピエール ゼロ ロゼ

Prie Lucis Rose Brut

グラス ¥800

■ フランス ランドック・ルーション / シャルドネイ・メルロー種

トロピカルフルーツ、桃、ライチ、花を想わせるアロマと共に繊細な泡が心地良い仕上がり。味わいは、クリーンで新鮮さがあり、フルーティーな飲み心地。アルコールが苦手な方におすすめです。