

## 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

### 新緑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

### 新緑の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

#### ANTIPASTO 前菜

### 新緑の季節彩る本日の前菜

Today's 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

### 露の臺のサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Fish with Butterbur sprout and Parsley sauce

#### B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

### 甘夏のマルメラータと

### 山椒香るスーゴディカルネ

Charcoal Grilled Pork with  
Orange jam and Meat broth,Pepper scent

#### 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。

## ■ 蛤と鎌倉野菜、生青のりのスパゲッティ コラトゥーラの香り (+¥500)

Clams and Vegetable Spaghetti with Raw green laver and Fish sauce

やわらかくふっくらとした身と強い旨味の蛤を  
磯の風味がたっぷりの生海苔とでとじこめた  
ほんのり香る魚醤がアクセントの今が旬のスパゲッティです。

## ■ 桜海老と空豆 フレッシュトマトのペペロンチーノ

Sakura shrimp and Fava beans, Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti

若く・殻がやわらかいことが特徴の桜えびと  
甘みがたっぷりで、ほくほくした食感がおいしい空豆を  
フレッシュトマトでさっぱりさせたペペロンチーノをどうぞ。

## ■ 白身魚と春野菜のトマトソース スパゲッティ モリーカと共に

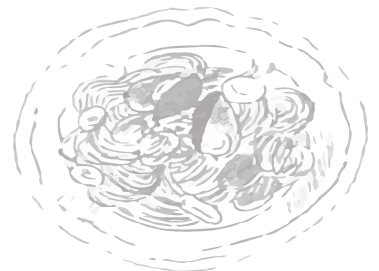
White Fish and Spring Vegetable, Tomato sauce Spaghetti  
with Bread crumbs Roasted and Garlic

ふっくらとした白身魚と、新鮮な地野菜を合わせて  
パン粉とにんにくの風味をアクセントに  
旨味たっぷりのトマトソースで仕上げました。

## ■ 大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム 本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken and Vegetable Cream sauce  
Short pasta of the day

ジューシーで肉質の良い大山鶏を  
炭火で香ばしく焼き上げ、旬のお野菜と合わせた  
口いっぱい広がるクリームソースで仕上げました。



## 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。

#### 桜海老と空豆

フレッシュトマトのペペロンチーノ

Sakura shrimp and Fava beans,  
Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti

若く・殻がやわらかいことが特徴の桜えびと甘みがたっぷりで、ほくほくした食感がおいしい空豆をフレッシュトマトでさっぱりさせたペペロンチーノをどうぞ。

¥1,680

#### 蛤と鎌倉野菜、生青のりのスパゲッティ

コラトゥーラの香り

Clams and Vegetable Spaghetti  
with Raw green laver and Fish sauce

やわらかくふっくらとした身と強い旨味の蛤を磯の風味がたっぷりの生海苔とでとじこめたほんのり香る魚醤がアクセントの今が旬のスパゲッティです。

¥1,980

#### 白身魚と春野菜のトマトソース スパゲッティ

モリーカと共に

White Fish and Spring Vegetable, Tomato sauce Spaghetti  
with Bread crumbs Roasted and Garlic

ふっくらとした白身魚と、新鮮な地野菜を合わせてパン粉とにんにくの風味をアクセントに旨味たっぷりのトマトソースで仕上げました。

¥1,780

#### 大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム

本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken and Vegetable Cream sauce  
Short pasta of the day

ジューシーで肉質の良い大山鶏を炭火で香ばしく焼き上げ、旬のお野菜と合わせた口いっばいに広がるクリームソースで仕上げました。

¥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

蔦の臺のサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Fish with  
Butterbur sprout and Parsley 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

甘夏のマルメラータと

山椒香るスーゴディカルネ

Charcoal Grilled Pork with  
Orange jam and Meat broth, Pepper scent

¥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