

## 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

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

¥2,200

## 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

鎌倉野菜のスープ  
Kamakura Vegetable Soup

#### ANTIPASTO 前菜

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

マッシュルームのデューセルソース  
Charcoal Grilled Fish with Mushroom Butter sauce

#### B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

グリーンマスタードと柿のマルメラータ  
Charcoal Grilled Pork with Green Mustard  
and Persimmon Jam

#### C. 牛肉と地野菜の炭火焼き

バルサミコソース (+¥1,000)

Charcoal Grilled Beef and Vegetables  
with Balsamic 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

¥3,300

# 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て鶏、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。

## ■ 自家製パンチェッタと 地野菜のアマトリチャーナ

Homemade Pancetta and Vegetable, Tomato sauce Spaghetti

豚バラ肉本来のおいしさがぎゅっと凝縮されたパンチェッタ  
その味を野菜にしみこませ、トマトソースの相性が抜群なパスタ。

## ■ 本日の朝獲れ!鎌倉野菜の ビアンコスパゲッティ

Fresh Kamakura Vegetable Bianco Spaghetti

にんにく、オリーブオイル、等シンプルな材料で  
旬の地野菜の味を最大限引き立てました。

## ■ 燻製にしたカツオとトレビスのスパゲッティ スパイスの香るナッツを添えて (+¥300)

Smoked Bonito and Red Leaved Chicory Spaghetti  
with Spiced Nuts

程よく脂がのった新鮮な鰹を燻製にすることで旨味を凝縮し、  
ナッツの歯ごたえと、スパイスの  
バランスがよいパスタに仕上げました。

## ■ 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと 旬の茸のクリーム カボスの香り 本日のショートパスタ

Today's Short Pasta with Charcoal Grilled Pork Shoulder loin  
and Seasonal Mushroom Cream Kabosu Scent

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、薫り高いキノコと一緒に  
もちもちのショートパスタをお楽しみください。

当店のパスタは食材に合わせて  
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。



燻製にしたカツオとトレビスのスパゲッティスパイスの香るナッツを添えて

## 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。

#### 本日の朝獲れ!鎌倉野菜の ビアンコスパゲッティ

Fresh Kamakura Vegetable Bianco Spaghetti

にんにく、オリーブオイル、等シンプルな材料で旬の地野菜の味を最大限引き立てました。

¥1,680

#### 燻製にしたカツオとトレビスのスパゲッティ スパイスの香るナッツを添えて

Smoked Bonito and Red Leaved Chicory Spaghetti with Spiced Nuts

程よく脂がのった新鮮な鰹を燻製にすることで旨味を凝縮し、ナッツの歯ごたえと、スパイスのバランスがよいパスタに仕上げました。

¥1,980

#### 自家製パンチェッタと 地野菜のアマトリチャーナ

Homemade Pancetta and Vegetable, Tomato sauce Spaghetti

豚バラ肉本来のおいしさがぎゅっと凝縮されたパンチェッタその味を野菜にしみこませ、トマトソースの相性が抜群なパスタ。

¥1,780

#### 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと 旬野菜のクリーム レモンの香り 本日のショートパスタ

Today's Short Pasta with Charcoal-Grilled Pork Shoulder loin and Seasonal Mushroom Cream Kabosu Scent

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、薫り高いキノコと一緒にもちもちのショートパスタをお楽しみください。

¥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 マッシュルームのデュクセルソース

Charcoal Grilled Fish with Mushroom Butter 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 グリーンマスタードと柿のマルメラータ

Charcoal Grilled Pork with Green Mustard and Persimmon Jam

¥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