

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

牛蒡のピューレと共に

Charcoal Grilled Fish with Burdock puree

B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

山椒香るサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Pork with
Japanese pepper, Parsley and Anchovy sauce

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

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。

広島県産牡蠣と3種類の茸のスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて

Oysters and 3types Mushroom Spaghetti with Yuzukoshō
ぷりぷりの牡蠣に旨味と薫り高い3種の茸をたっぷりを使用したこの時期にしか味わえない秋の味覚をお楽しみ下さい。

¥1,980

ポルチーニを贅沢に使った2種チーズ の濃厚クリームスパゲッティ

Rich Cream Spaghetti with two kinds of Cheese
and Porcini mushrooms

香り高いポルチーニの風味と厳選した2種類のチーズを使った濃厚なクリームソースで秋の味覚をお楽しみ下さい。

¥1,980

本日の朝獲れ!鎌倉野菜と釜揚げしらすの ビアンコスパゲッティ

Whitebait and Fresh Kamakura Vegetable Bianco Spaghetti

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

鳥取県産大山鶏モモ肉の炭火焼きと 春菊のトマトソース スパゲッティ

Charcoal Grilled Chicken,
Edible chrysanthemum and Tomato sauce Spaghetti

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春菊特有の香りはふんわり穏やかに合わせたトマトソースの相性が抜群なパスタ。

¥1,780

秋鮭とほうれん草のクリームソース 本日のショートパスタ

Today's Short Pasta Salmon and Spinach Cream sauce

さっぱりとした味わいの秋鮭はクリームソースとの相性が良くうま味と香りが豊かなやさしい味に仕上げました。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

S サイズ ¥550
¥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

S サイズ ¥980
¥1,680

鎌倉産 芋のフリット

ローズマリー風味

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

S サイズ ¥600
¥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

S サイズ ¥1,200
¥1,980

PESCE 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き 牛蒡のピュレと共に

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 山椒香るサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Pork with
Japanese pepper, Parsley and Anchovy 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

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。

■ 本日の朝獲れ!

鎌倉野菜と釜揚げしらすの
ビアンコスパゲッティ

Whitebait and Fresh Kamakura Vegetable
Bianco Spaghetti

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に
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。

■ 広島県産牡蠣と

3種類の茸のスパゲッティ
黄金柚子胡椒を効かせて (+¥500)

Oysters and 3types Mushroom Spaghetti
with Yuzukoshō

ぷりぷりの牡蠣に旨味と薫り高い3種の茸を
たっぷりを使用したこの時期にしか味わえない
秋の味覚をお楽しみ下さい。

■ 鳥取県産大山鶏モモ肉の炭火焼きと 春菊のトマトソース スパゲッティ

Charcoal Grilled Chicken,
Edible chrysanthemum and Tomato sauce Spaghetti

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
春菊特有の香りはふんわり穏やかで合わせた
トマトソースの相性が抜群なパスタ。

■ ポルチーニを贅沢に使った2種チーズ の濃厚クリームスパゲッティ (+¥700)

Rich Cream Spaghetti with two kinds of Cheese
and Porcini mushrooms

香り高いポルチーニの風味と厳選した2種類のチーズを
使った濃厚なクリームソースで秋の味覚をお楽しみ下さい。

■ 秋鮭とほうれん草のクリームソース 本日のショートパスタ

Today's Short Pasta Salmon and Spinach Cream sauce

さっぱりとした味わいの秋鮭はクリームソースとの相性が良く
うま味と香りが豊かなやさしい味に仕上げました。
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。



ポルチーニを贅沢に使った2種チーズ
の濃厚クリームスパゲッティ