

AMALFI  
UNO 

こだわり

神奈川食材  
×  
旨味の追求



## VERDURA

### 野菜

毎朝シェフが「鎌倉市場」で直接買い付け。旬の野菜は勿論毎日通うからわかる野菜の目利きを活かし、美味しい野菜をお届けします。

## CARNE

### 肉

#### 【丹沢滋黒軍鶏】

抗生物質を一切使わない完全無投薬による飼育。えさは有機微生物を活用し1か月以上発酵させた米ぬかと三浦のひじきをあたえ、最良のバランスを追求。ここでしか味わえない、本物の鶏の味をお楽しみください。

#### 【相模豚】

丹沢山脈を望む県央地区のみで飼育された神奈川県産の銘柄豚。小規模生産の繊細な管理と、納豆菌を混ぜた飼料による整腸作用でストレスなく健康に育った相模豚はしっかりとしながら柔らかく、歯ごたえの良い弾力が自慢です。

#### 【やまゆり牛】

神奈川県内の指定農場でやまゆり牛「肥育体系」に順じ、1年以上かけて飼育しています。赤身はお肉としての風味も良好で、脂質も共に美味しくやわらかな肉質が特徴。その美味しさと安全性が評価され、2010年には県が定める「かながわブランド」に登録されました。

## PESCE

### 魚

#### 【朝獲れ相模湾鮮魚】

長井・小田原漁港で買参権をもち直接入札で仕入れた鮮魚や三浦・横須賀近郊の漁港から産地指定で毎朝集まる鮮魚を使用しております。

## VERDURA 鎌倉野菜

Kamakura Vegetables

鎌倉野菜のインサラータ S サイズ ¥550  
ホワイトバルサミコドレッシング ¥900

Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

季節の鎌倉野菜のスープ S サイズ ¥450  
Seasonal Kamakura Vegetable Soup ¥800

鎌倉産 芋のフリット ローズマリー風味 S サイズ ¥600  
Kamakura Potato Frit Rosemary flavor ¥980

鎌倉野菜のバーニャカウダ S サイズ ¥1,080  
白味噌を使ったソース ¥1,780

Bagna cauda of Kamakura Vegetables sauce using White Miso



鎌倉野菜のバーニャカウダ

## PESCE 本日の近港鮮魚のお料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

本日の鮮魚のカルパッチョ S サイズ ¥980  
季節のフルーツとご一緒に ¥1,680  
Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

本日の鮮魚と烏賊のフリット ¥1,680  
Fish and Squid Frit

近海鮮魚の炭火焼き ¥1,980  
牛蒡のピューレと共に  
Charcoal Grilled Fish with Burdock puree

鮮魚と魚介、赤海老の  
“ズッパ ディ ペッシェ” 2名様分 ¥2,980  
Fish and Seafood Stew “Zuppa di Peche”



“ズッパ ディ ペッシェ”

## OSTRICA 旬の生牡蠣

Seasonal Raw Oysters

本日入荷 旬の生牡蠣 (産地、価格は別紙をご確認ください)  
Seasonal Raw Oysters in stock today  
(Please check the attached sheet for the Production Area and Price)



# BRACE & CARNE 炭火焼き & お肉料理

Charcoal Grill & Meat Dishes

## CARNE カルネミスト chicken

お肉の盛り合わせ炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Meat Platter

\* It takes about 30 minutes.

¥4,980

相模豚リブローズ”トマホーク”の炭火焼き 300g / 葡萄牛モモ肉 160g

大山鶏モモ肉炭火焼き 150g



カルネミスト お肉の盛り合わせ炭火焼き

## GALLO 鶏肉 chicken

モモ肉の炭火焼き (雄)

Charcoal Grilled Chicken thighs (rooster)

¥2,640

砂肝とレバーのオイル煮

にんにくとペペロンチーノ

Gizzard and Liver Boiled in oil Garlic and Peperoncino

¥1,980

## MAIALE 豚肉 Pork

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

¥2,580

相模豚リブローズ”トマホーク”の炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Pork Spencer Roll \* It takes about 30 minutes.

【量売り価格：100gあたり ¥1,200】

◎1本約300～400gとなります(詳しくはスタッフにご確認ください)

Selling by weight : ¥1,200 per 100 grams.100 grams is about quarter pound.

The price is about 300-400 grams per piece of meat.



相模豚リブローズ”トマホーク”の炭火焼き

## MANZO 牛肉 Beef

柔らかく煮込んだ相模牛スネ肉の赤ワイン煮込み

冬野菜のグラタン添え

Stewed Beef shank in Red wine with Vegetable Gratin

¥2,680

アメリカ産Tボーンの炭火焼き

Charcoal Grilled American T-bone

2～3名様分 ¥4,800

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”

100g ¥3,500

サーロインの炭火焼き

200g ¥6,800

Charcoal Grilled Beef sirloin

## AGNELLO 仔羊 Lamb

仔羊のロースト

※30分程お時間をいただきます

Roasted Lamb \* It takes about 30 minutes.

2ピース ¥3,000

## SALSICCIA 自家製ソーセージ

Housemade Italian Sausage

3種盛り合わせ

Assorted 3 types

(Garlic & herbs,Spicy,Mutton)

¥2,700

・ニンニクとハーブ Garlic & Herbs

・ピカンテ Spicy

・羊 Mutton

各 ¥950

# ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers

鎌倉野菜のインサラータ S サイズ ¥550  
ホワイトバルサミコドレッシング ¥900

Kamakura Vegetable Salad with  
White Balsamic Dressing

トマトとルッコラのインサラータ S サイズ ¥880  
モデナ産バルサミコ ¥1,380

Tomato and Arugula Salad Balsamic vinegar

本日の鮮魚のカルパッチョ S サイズ ¥980  
季節のフルーツとご一緒に ¥1,680

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

イタリアチーズ4種 S サイズ ¥950  
盛り合わせ ¥1,580

Assorted 4 kinds of Italian Cheese

旬のフルーツと24か月熟成プロシュート、  
モッツアレラ ブッフアラのカプレーゼ ¥1,680

Caprese of Fruits, Prosciutto and  
Buffalo Mozzarella

本日の前菜盛り合わせ 1名様分 ¥1,000  
Assortment of Today's Appetizers 2名様分 ¥2,000  
3名様分 ¥3,000

鎌倉野菜のバーニャカウダ S サイズ ¥1,080  
自家製白味噌を使ったソース ¥1,780

Bagna cauda of Kamakura Vegetables  
sauce using White Miso

プロシュート、サラミ S サイズ ¥1,200  
モルタデッラの盛り合わせ ¥1,980

Prosciutto, salami, Mortadella Platter

鎌倉産 芋のフリット S サイズ ¥600  
ローズマリー風味 ¥980

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

本日の鮮魚と烏賊のフリット ¥1,680  
Today's Fish and Squid Frit

“丹沢滋黒軍鶏”白子のフリット ¥1,740  
Chicken Shirako Frit

“丹沢滋黒軍鶏”濃厚レバーパテ ¥1,540  
Chicken Liver Putty

“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮  
にんにくとペペロンチーノ ¥1,980  
Chicken Gizzard and Liver Boiled in oil  
Garlic and Peperoncino



本日の前菜盛り合わせ 〈2名様分〉



“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮  
にんにくとペペロンチーノ

# PASTA パスタ

Pasta

ディナーのロングパスタはイタリア マルケ州のマンチーニ社製を使用。小麦の栽培から成形まで自社で行うこだわりのパスタは口にした瞬間広がる小麦の味と香り、食べ応えのあるもちもち食感が特徴です。そのパスタを存分に楽しんでいただけるよう鶏、牛、野菜やアサリ、昆布など、様々な“ブロード(出汁)”や味噌を食材の持ち味に合わせて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

## カラブリア産とうがらしの アラビアータ ペンネ

Arrabiata Penne

唐辛子を使った辛い料理や食材が多い本場“唐辛子の国”イタリア カラブリア州産の唐辛子は辛みの中にしっかり旨味を感じ、パスタやトマトソース料理が味わい深くなります。シンプルなアラビアータ ペンネでお楽しみください。

¥1,580

## 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プリプ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で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

## 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

## 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

## パンチェッタと相模原恵壽卵の カルボナーラ スパゲッティ

Carbonara Spaghetti with Pancetta

パンチェッタとは塩漬けた豚バラ肉。炒めた際ににじみ出る旨みたっぷりの脂や程よい塩気は、相模原恵壽卵を使ったカルボナーラソースと相性抜群です。まろやかで濃厚な味わいをご堪能ください。

¥1,980