

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
鎌倉産カブとコラトゥーラのソース
Charcoal Grilled Fish with Turnip and Fish sauce
- B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き
山葵のクリームソース 柚子のマルメラータ添え
Charcoal Grilled Pork with Wasabi Cream sauce with Yuzu Marmalade
- 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。

広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ

Oysters and Fresh Green seaweed Cream Spaghetti
身がプリっとして濃厚な味わいの広島県産牡蠣に生青のりを合わせた磯の香るまろやかなクリームソース。この時期にしか味わえない冬の味覚をお楽しみ下さい。

¥1,980

釜揚げしらすと鎌倉野菜の ビアンコスパゲッティ 檸檬の香り

Whitebait and Fresh Kamakura Vegetable
Bianco Spaghetti Scent of Lemon

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、等シンプルな味と爽やかなレモンの香りで新鮮な地野菜の味を最大限引き立てました。

¥1,680

那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと 地野菜のアラビアータ 本日のショートパスタ

Today's short pasta Arrabbiata
with Charcoal Grilled Pork and Vegetable

炭火で香ばしく焼き上げた那須高原豚とフレッシュな地野菜。唐辛子を利かせたピリリと辛いトマトソースで新鮮な味わいに仕上げました。

¥1,780

小海老のラグーと冬野菜の トマトクリーム スパゲッティ

Shrimp Ragu and Winter Vegetable
Tomato Cream Spaghetti

海老のエキスがたっぷりのトマトクリームソースにこの季節に寒さで旨味の増した冬野菜を合わせた旬の美味しさが詰まった一皿です。

¥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

鎌倉産カブとコラトゥーラのソース

Charcoal Grilled Fish with
Turnip and Fish sauce

¥1,980

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

山葵のクリームソース 柚子のマルメラータ添え

Charcoal Grilled Pork with
Wasabi Cream sauce with Yuzu Marmalade

¥1,980

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。

釜揚げしらすと鎌倉野菜の ビアンコスパゲッティ 檸檬の香り

Whitebait and Fresh Kamakura Vegetable
Bianco Spaghetti Scent of Lemon

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、等シンプルな味と爽やかなレモンの香りで
新鮮な地野菜の味を最大限引き立てました。

那須高原豚肩ロース肉の炭火焼きと 地野菜のアラビアータ 本日のショートパスタ

Today's short pasta Arrabbiata
with Charcoal Grilled Pork and Vegetable

炭火で香ばしく焼き上げた那須高原豚とフレッシュな地野菜。
唐辛子を利かせたピリリと辛いトマトソースで
新鮮な味わいに仕上げました。

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。

小海老のラグーと冬野菜の トマトクリームスパゲッティ

Shrimp Ragù and Winter Vegetable Tomato Cream Spaghetti

海老のエキスがたっぷりのトマトクリームソースに
この季節に寒さで旨味の増した冬野菜を合わせた
旬の美味しさが詰まった一皿です。

広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ (+¥500)

Oysters and Fresh Green seaweed Cream Spaghetti

身がプリっとしていて濃厚な味わいの広島県産牡蠣に
生青のりを合わせた磯の香るまろやかなクリームソース。
この時期にしか味わえない冬の味覚をお楽しみ下さい。



広島県産牡蠣と生青海苔のクリームスパゲッティ