

PRANZO

この季節だけの特別なランチ

ウィンターコース

“WINTER” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

冬の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜

Today's Appetizers

本日の鮮魚のカルパッチョ 旬野菜と一緒に

ヤリイカと菜の花のアーリオオーリオ

鳥取県産大山鶏のテリーヌ

11ヵ月熟成生ハムとブッフアラのカプレーゼ



PASTA パスタ

- ・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

- ・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 (+¥500)

—他 別紙の季節のパスタよりお選びいただけます—

You can choose from other seasonal pastas.

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き アンチョビバターソース

Charcoal Grilled Fish and Red Shrimp with Anchovy Butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 粒マスタードと共に

Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Wholegrain Mustard

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。  
※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。



CENA

この季節だけの特別なディナー

ウィンターコース

“WINTER” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ZUPPA スープ

冬の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜

Today's Appetizers

本日の鮮魚のカルパッチョ 旬野菜と一緒に

ヤリイカと菜の花のアーリオオーリオ

鳥取県産大山鶏のテリーヌ

11ヵ月熟成生ハムとブッフアラのカプレーゼ

帆立貝の香草フリット タップナードソース

PASTA パスタ

・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

・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 (+¥500)

—他 別紙の季節のパスタよりお選びいただけます—

You can choose from other seasonal pastas.

PESCE お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き アンチョビバターソース

Charcoal Grilled Fish and Red Shrimp with Anchovy Butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 粒マスタードと共に

Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Wholegrain Mustard

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。  
※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。