

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

ふきのとうのサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Fish with Butterbur Salsa Verde

B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き

椎茸のデュクセル

Charcoal Grilled Pork with
Shiitake mushroom Duxelles

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。

ホタルイカとアスパラガスのスパゲッティ 春菊のソース

Spaghetti with Firefly squid and Asparagus with Shungiku sauce

旬の食材の美味しさをギュッと詰め込んだ一皿。
この時期にしか味わえない様々な食感や風味…
春の味覚を存分にお楽しみ下さい。

¥1,980

釜揚げしらすと鎌倉野菜、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ ポツタルガと共に

Whitebait and Kamakura Vegetable, Fresh Tomatoes
Bianco Spaghetti with Dried mullet roe

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
ジューシーなフレッシュトマト。にんにく、オリーブオイル、等
シンプルな味とポツタルガ(からすみ)の風味で
新鮮な地野菜の味を最大限引き立てました。

¥1,680

自家製サルシッチャと春キャベツのトマトソース ブッコリ

Homemade Salsiccia and Spring Cabbage Tomato sauce
Buccoli

ブッコリ(Buccoli)とはイタリア語で「巻き髪」という意味。らせん状に
なっているパスタがほどよくほぐれて、ソースとよく絡み合います。
旨味の詰まったイタリアンソーセージと、この時期甘みを増す
春キャベツを合わせたトマトソースをたっぷり絡めてお楽しみください。

¥1,780

大山鶏もも肉の炭火焼きと地野菜の クリームスパゲッティ

Charcoal-Grilled Chicken and Local Vegetables Cream Spaghetti

まろやかなクリームソースと、それに負けない味わいの新鮮な地野菜。
香ばしく焼き上げたチキンの旨味と共にご堪能ください。

¥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

ふきのとうのサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Fish with
Butterbur Salsa Verde

¥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

椎茸のデュクセル

Charcoal Grilled Pork with
Shiitake mushroom Duxelles

¥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、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ ボッタルガと共に

Whitebait and Kamakura Vegetable, Fresh Tomatoes
Bianco Spaghetti with Dried mullet roe

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ジューシーなフレッシュトマト。
にんにく、オリーブオイル、等シンプルな味とボッタルガ(からすみ)の風味で
新鮮な地野菜の味を最大限引き立てました。

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。

■ 自家製サルシッチャと春キャベツのトマトソース ブッコリ

Homemade Salsiccia and Spring Cabbage Tomato sauce
Buccoli

ブッコリ(Buccoli)とはイタリア語で「巻き髪」という意味。
らせん状になっているパスタがほどよくほぐれて、ソースとよく絡み合います。
旨味の詰まったイタリアンソーセージと、この時期甘みを増す春キャベツを合わせた
トマトソースをたっぷり絡めてお楽しみください。

■ 大山鶏もも肉の炭火焼きと地野菜の クリームスパゲッティ

Charcoal-Grilled Chicken and Local Vegetables Cream spaghetti

まろやかなクリームソースと、
それに負けない味わいの新鮮な地野菜。
香ばしく焼き上げたチキンの旨味と共にご堪能ください。

■ ホタルイカとアスパラガスのスパゲッティ 春菊のソース (+¥500)

Spaghetti with Firefly squid and Asparagus with
Shungiku sauce (+¥500)

旬の食材の美味しさをギュッと詰め込んだ一皿。
この時期にしか味わえない様々な食感や風味…
春の味覚を存分にお楽しみ下さい。



ホタルイカとアスパラガスのスパゲッティ 春菊のソース