PRANZO

この季節だけの特別なランチ

桜コース

"SAKURA" COURSE

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

ZUPPA　スープ

春の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO　前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Appetizers

新玉葱のムース

古白鶏胸肉の低温調理　芹のラビコット

赤海老のマリネ　バルサミコロゼの泡

11ヵ月熟成生ハムとブッファラのカプレーゼ

PASTA　パスタ

・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

・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)

―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

近海鮮魚と帆立貝の炭火焼き　コラトゥーラとあおさのバターソース

Charcoal Grilled Fish and Scallop with Italian Fish sauce and Seaweed Butter sauce

CARNE　お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き　赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Red wine and Berry sauce

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

※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

桜コース

"SAKURA" COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

馬肉のブルスケッタ

Horse meat Bruschetta

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Appetizers

新玉葱のムース

古白鶏胸肉の低温調理 芹のラビコット

赤海老のマリネ バルサミコロゼの泡

11ヵ月熟成生ハムとブッファラのカプレーゼ

桜海老と筍のアランチーニ

ZUPPA スープ

春の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

・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

・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)

―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

近海鮮魚と帆立貝の炭火焼き コラトゥーラとあおさのバターソース

Charcoal Grilled Fish and Scallop with Italian Fish sauce and Seaweed Butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 赤ワインとベリーのソース

Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Red wine and Berry sauce

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

※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。

BEVANDA

お食事と合わせてお楽しみください！

桜ドリンク

"SAKURA" DRINK

The cherry blossom-colored drink that is perfect for this season is recommended!

SPUMANTE ROSATO

ロゼスパークリングワイン Rose sparkling wine

ロゼ・スプマンテ・ブリュット・"ロザリカ" グラス ¥980

Rose Spumante Brut "Rosalica"

■ イタリア ヴェネト州 / ピノネーロ、ラボーゾ種

味わいは辛口で、香りと味がうまく調和していて、エレガントな印象のスパークリングです。

VINO ROSATO

ロゼワイン Rose wine

コートドゥ プロヴァンス ロゼ キュヴェ マガリ グラス ¥980

Cotes de Provence, Rose, Cuvee Magari

■ フランス コート ドゥ プロヴァンス / カベルネ・ソーヴィニョン、シラー、サンソー、グルナッシュ

色調はストラクチャーの良さをうかがわせる美しいコーラルピンク。芳醇なフルーツの香り。
味わいは辛口だがなめらかで、後味にさわやかな印象を残す余韻が続く。

ANALCOLICI SPUMANTE ROSATO

ノンアルコール ロゼスパークリング Non Alcoholic Rose sparkling wine

ピエール ゼロ ロゼ グラス ¥800

Priae Lucis Rose Brut

■ フランス ランドック・ルーション / シャルドネィ・メルロー種

トロピカルフルーツ、桃、ライチ、花を想わせるアロマと共に繊細な泡が心地良い仕上がり。
味わいは、クリーンで新鮮さがあり、フルーティーな飲み心地。

COCKTAIL

桜色カクテル Cocktail

ピーチとグレープフルーツの甘酸っぱい桜色のカクテルです。
ノンアルコールもお選びいただけます。 グラス ¥720

ルジェ・クレームド・ピーチ

LEJAY PECHE

南仏の陽光をいっぱいに浴びた、芳醇な桃のリキュール。
まろやかな甘さ、爽やかな香りが楽しめます。

ノンアルコール モナン・ホワイトピーチ

LEJAY PECHE

ジューシーで芳醇な香りのノンアルコールの白桃シロップ。
甘酸っぱくとろりとしたリッチな味わい。

※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。