

## PRANZO

この季節だけの特別なランチ

# 新緑コース

## “SHINRYOKU” COURSE

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

### ZUPPA スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

### ANTIPASTO 前菜

新緑の季節彩る本日の前菜

Today's Appetizers

### PASTA パスタ

・釜揚げしらすと空豆、フレッシュトマトのビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Whitebait, Fava beans, and Fresh Tomatoes

・地サザエと鎌倉産筍のスパゲッティ 肝とハーブのソース (+¥500)

Spaghetti with Turban shells and Kamakura Bamboo shoots, Liver and Herb 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

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き クレソンのピューレ

Charcoal Grilled Fish and Red shrimp with Watercress Puree

### CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇な香りの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Red wine 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

## 新緑コース

### “SHINRYOKU” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO 前菜

新緑の季節彩る本日の前菜

Today's Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

・釜揚げしらすと空豆、フレッシュトマトのビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Whitebait, Fava beans, and Fresh Tomatoes

・地サザエと鎌倉産筍のスパゲッティ 肝とハーブのソース (+¥500)

Spaghetti with Turban shells and Kamakura Bamboo shoots, Liver and Herb 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

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き クレソンのピュレ

Charcoal Grilled Fish and Red shrimp with Watercress Puree

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇な香りの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Vegetables with Red wine 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!

# 新緑ドリンク

## “SHINRYOKU” DRINK

The Fresh Green Leaves-colored drink that is perfect for this season is recommended!



## MI DO RI

ミドリ メロンリキュール Melon liqueur

「ミドリ」は日本の上質なマスクメロン由来のリキュール。  
新鮮なメロンのフルーティな味わいと美しい緑、フレッシュな香り…  
こちらを使ったカクテルで、爽やかな新緑の季節を満喫!

- ミドリ リッキー MIDORI Rickey  
ミドリ + ソーダ  
MIDORI + Soda
- ミドリ スプモーニ MIDORI Spumoni  
ミドリ + グレープフルーツ + トニック  
MIDORI + Grapefruit juice + Tonic water
- チャイナグリーン China Green  
ミドリ + グレープフルーツ + ライチリキュール  
MIDORI + Grapefruit juice + Lychee liqueur
- ミドリ ジンジャー MIDORI Ginger  
ミドリ + ジンジャーエール  
MIDORI + Ginger Ale
- グリーン カルピス Green Calpis  
ミドリ + カルピス + ソーダ  
Gin + Calpis + Soda

新緑ドリンクは  
ノンアルコールでも  
ご用意できます!  
お気軽にお申し付けください



各 ¥740