

CENA A

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.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO 前菜

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

本日のパスタ

—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 新牛蒡のピュレと共に
Charcoal Grilled Fish with New Burdock Puree
- B. 那須高原豚肩ロースの炭火焼き
山椒香るサルサヴェルデ
Charcoal Grilled Pork with Salsa verde with Japanese Pepper flavor
- 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

¥3,800

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

湘南名物のふっくらふわりプリプリとした釜揚げしらすに
旬の味覚、ほくほくと甘い空豆と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付けで素材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。

鳥取県産大山鶏モモ肉の炭火焼き 地野菜のトマトソース スパゲッティ

Tomato sauce spaghetti with Charcoal-Grilled Chicken and Local Vegetables

炭火で香ばしく焼き上げたジューシーなチキンと、
毎朝シェフが「鎌倉市場」で直接買い付ける新鮮な地野菜。
旨味をぎゅっとまとめあげたトマトソースをどうぞ堪能ください!

自家製サルシッチャと旬野菜の クリーム ショートパスタ ブッコリ

Cream Short pasta Buccoli with
Homemade Salsiccia and Seasonal Vegetables

ブッコリ(Buccoli)とはイタリア語で「巻き髪」という意味。
らせん状の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旨味を増すお野菜に
クリームソースをたっぷり絡めてお楽しみください。

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)

弾力ある肉質で心地よい磯の香りのサザエと
鎌倉で採れた新鮮な筍の爽やかな風味は相性抜群。
ほろ苦い旨味がたまらない肝とハーブのソースで
旬の味覚がぎゅっと詰まったこの時期に最高の一皿です。



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

ANNIVERSARIO

《3日前までにご予約ください》

大切な日に… アニバーサリーコース

Recommended for anniversaries ... Special course.

STUZZICHINO シェフよりご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

厳選された前菜の盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜

本日の温前菜

Today's Hot Appetizer

PESCE お魚料理

近海漁港の鮮魚と

鎌倉野菜の炭火焼き

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables

PASTA パスタ

活けオマール海老のトマトソース

マンチーニスパゲッティ

Lobster Tomato sauce Mancini Spaghetti

CARNE お肉料理

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”フィレ肉の炭火焼き

赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef Fillet 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

¥8,000