

PRANZO A

地野菜とパスタの ライトコース

Light course of local vegetables and pasta.

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

INSALATA サラダ

本日のサラダ

Today's Salad

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
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

¥3,300

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。

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

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

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。

¥1,980

釜揚げしらすと空豆、 フレッシュトマトのピ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んわりブリブ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。

¥1,680

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!

¥1,780

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。

¥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
新牛蒡のピューレと共に
Charcoal Grilled Fish with
New Burdock Puree ¥1,980

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

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 ¥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