

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

鎌倉野菜の冷製スープ

Chilled 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

鎌倉野菜の冷製スープ

Chilled 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

紫蘇のジェノベーゼ

Charcoal Grilled Fresh Fish with Shiso Genovese

B. 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き

セミドライトマトとスーゴディカルネ

Charcoal Grilled Pork
with Semi-dried Tomatoes and Sugo di carne

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。

赤海老と夏野菜の冷製パスタ

モッツァレラbuffalアのソース

Chilled Pasta with Red Shrimp and Summer Vegetables in Mozzarella Buffalo sauce

香ばしく表面を炙った赤海老と、夏野菜を使ったピリ辛で酸味の効いたソースの冷製パスタです。暑い夏にぴったりの一品となっております。

¥1,980

本日の朝獲れ!鎌倉野菜を使った

ビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti with Kamakura vegetables

ニンニク、オリーブオイル等のシンプルな食材で新鮮な鎌倉野菜の味を最大限引き立てました。

¥1,680

釜揚げしらすと旬野菜のアラビアータ

スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait, and Seasonal vegetables Arrabiata

湘南名物釜揚げしらすを唐辛子を効かせた夏に食べたくなるピリ辛なトマトソースです。

¥1,780

大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム

レモンの香り 本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken thigh with Cream of Vegetables and Lemon flavour Short pasta

炭火で香ばしく焼き上げたモモ肉を爽やかなレモンの香りがするクリームソースでお楽しみ下さい。

¥1,890

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers & Snacks

本日の鎌倉野菜のピクルス

Today's Kamakura Vegetable Pickles

¥500

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 ¥500

¥700

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 ¥980

¥1,680

PESCE 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き

紫蘇のジェノベーゼ

Charcoal Grilled Fish with Red Onion Puree

¥1,980

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き

セミドライトマトとスーゴディカルネ

Charcoal Grilled Pork with Plum Marmalade

¥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。

■ 本日の朝獲れ!鎌倉野菜を使った ビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti with Kamakura vegetables

ニンニク、オリーブオイル等のシンプルな食材で
新鮮な鎌倉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。

■ 釜揚げしらすと旬野菜のアラビアータ スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait, and Seasonal vegetables Arrabbiata

湘南名物釜揚げしらすを唐辛子を効かせた
夏に食べたくなるピリ辛なトマトソースです。

■ 大山鶏モモ肉の炭火焼きと地野菜のクリーム レモンの香り 本日のショートパスタ

Charcoal Grilled Chicken thigh
with Cream of Vegetables and Lemon flavour Short pasta

炭火で香ばしく焼き上げたモモ肉を
爽やかなレモンの香りがするクリームソースでお楽しみ下さい。

■ 赤海老と夏野菜の冷製パスタ モッツアレラbuffアラのソース (+¥500)

Chilled Pasta with Red Shrimp and Summer Vegetables
in Mozzarella Buffalo sauce (+ ¥ 500)

ピリッと辛い酸味の効いた夏野菜のトマト煮と
モッツアレラbuffアラ(水牛のチーズ)のソースを絡めることで
濃厚なトマトクリームのようなパスタに仕上げました。
赤海老を香ばしく炙り、アーモンドやズッキーニのフリットを添え、
香りと食感のアクセントを加えました。



赤海老と夏野菜の冷製パスタ モッツアレラbuffアラのソース