



PRANZO

この季節だけの特別なランチ

夏コース

“SUMMER” COURSE

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

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盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

PASTA パスタ

・ 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

・ 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)

— 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 柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with Yuzu pepper Butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 茗荷香るサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Grape Beef and Vegetables with Salsa verde with Myoga

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

夏コース

“SUMMER” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

鎌倉野菜の冷製スープ

Chilled Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

・ 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

・ 赤海老と夏野菜の冷製パスタ モッツアレラbuffaloソース (+¥500)

Chilled Pasta with Red Shrimp and Summer Vegetables in Mozzarella Buffalo 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 柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with Yuzu pepper Butter sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 茗荷香るサルサヴェルデ

Charcoal Grilled Grape Beef and Vegetables with Salsa verde with Myoga

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!

夏ドリンク

COCKTAIL ESTIVO

Enjoy a cool colored summer cocktail!



LIMON CELLO

レモンチェロー

イタリア アマルフィ特産の

香り高いレモン果皮を

極上のスピリッツに漬け込んで造られた

レモンリキュール

レモネードに近いような甘酸っぱく爽やかな味わい

青の洞窟

Grotta Azzurra

レモンチェッコ + ブルーキュラソー + グレープフルーツジュース + ソーダ

Limoncello + Blue Curacao + Grapefruit juice + Soda

レモンチェッコは、イタリア アマルフィ特産のレモンリキュールです。
レモネードに近いような甘酸っぱく爽やかな味わいをカクテルどうぞ。

ブルースプモーニ

Blue Spumoni

レモンチェッコ + ブルーキュラソー + グレープフルーツジュース + トニックウォーター

Limoncello + Blue Curacao + Grapefruit juice + Tonic water

ブルージンジャー

Blue Ginger

レモンチェッコ + ブルーキュラソー + ジンジャーエール

Limoncello + Blue Curacao + Ginger ale

チャイナブルー

China Blue

ライチリキュール + ブルーキュラソー + グレープフルーツジュース + トニックウォーター

Lychee Liqueur + Blue Curacao + Grapefruit juice + Tonic water

各 ¥740

夏のカクテル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

※表示価格は税込です。