

PRANZO

この季節だけの特別なランチ

秋コース

“AUTUMN” COURSE

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

ZUPPA スープ

秋の鎌倉野菜のスープ

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 お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き リヴォルノ風

Charcoal-Grilled Fish and Red shrimp Boiled in Tomato sauce

CARNE お肉料理

葡萄牛の炭火焼き バルサミコソース

Charcoal Grilled Beef with Balsamic 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

秋コース

“AUTUMN” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ZUPPA スープ

秋の鎌倉野菜のスープ

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 お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き リヴォルノ風

Charcoal-Grilled Fish and Red shrimp Boiled in Tomato sauce

CARNE お肉料理

コトコト煮込んだ相模牛スネ肉と地野菜の赤ワイン煮込み

Beef shank and Local vegetables Stewed in Red wine

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。

10/31まで

BEVANDA

お食事と合わせてお楽しみください!

秋ドリンク

COCKTAIL AUTUNNO

Enjoy a cool colored AUTUMN cocktail!

*Pomegranate
Cocktail*

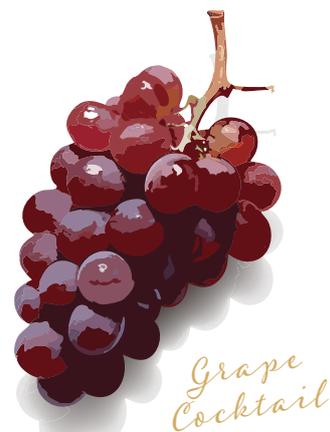


YUNAGI

夕風 ～ローズマリーを添えて～

夏が過ぎ少し肌寒くなり少し夏が恋しい秋に
夏の思い出を語らいなが飲んでもらいたい一品。

¥740



*Grape
Cocktail*

DEEP GRAPE

ディープグレープ

秋への移り変わり、日々深まる秋を感じる。
深紫のすっきりとした食前酒。

¥740

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

ディナータイムは別途お席料 (Coperto) を330円(お一人様・税込)頂戴致します。/写真はイメージです。/価格は税込です。
Dinner time separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged.
Image is for illustration purposes. Price includes tax.

11/1 ~

BEVANDA

お食事と合わせてお楽しみください!

秋ドリンク

COCKTAIL AUTUNNO

Enjoy a cool colored AUTUMN cocktail!



APEROL

アペロール

イタリア発祥の アルコール度数11%
イタリアヴェネト州パドワで1919年に誕生した
オレンジとハーブを原料とするリキュール。
フルーティーな中にも特徴的な苦みがアクセントに
広がるくせになるとても飲みやすい味です。

アペロールソーダ Aperol Soda

アペロール + マイレモン + ソーダ
Aperol + Lemon + Soda

アペロールトニック Aperol Tonic

アペロール + マイレモン + トニックウォーター
Aperol + Lemon + Tonic water

アペロールオレンジ Aperol Orange

アペロール + マイレモン + オレンジ
Aperol + Lemon + Orange

※ アペロールスプリッツ Aperol Spritz

アペロール + 白ワイン + ソーダ
Aperol + White wine + Soda

ルモーニ Lumoni

アペロール + グレープフルーツジュース + トニックウォーター
Aperol + Grapefruit juice + Tonic water

各 ¥740

秋のカクテルは (※以外) 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

ディナータイムは別途お席料 (Coperto) を330円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/ 写真はイメージです。/ 価格は税込です。
Dinner time separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged.
Image is for illustration purposes. Price includes tax.