

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

秋の鎌倉野菜のスープ

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

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

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

秋野菜のカポナータと一緒に

Charcoal Grilled Fresh Fish with Autumn Vegetable Caponata

B. 那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き

生姜香るスーゴ ディ カルネと柿のマルメラータ

Charcoal Grilled Pork
with Ginger-scented Gravy and Persimmon Marmalade

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。

広島県産牡蠣と3種の茸のスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて

Oysters and 3types Mushroom Spaghetti with Yuzukoshō

ぷりぷりの牡蠣に旨味と薫り高い3種の茸をたっぷりを使用したこの時期にしか味わえない秋の味覚をお楽しみ下さい。

¥1,980

釜揚げしらすと鎌倉野菜の ビアンコ スパゲッティ

Bianco Spaghetti with Whitebait and Kamakura Vegetable

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすにんにく、オリーブオイル等シンプルな材料で旬の地野菜の味を最大限引き立てました。

¥1,680

フレッシュトマトとモッツアレラの トマトソース スパゲッティ バジルと共に

Tomato sauce Spaghetti with Fresh Tomatoes and Mozzarella cheese, served with Basil

新鮮なトマトで仕上げた爽やかなトマトソースに相性抜群のモッツアレラチーズを合わせて。バジルの香りが美味しさを引き立てます!

¥1,780

大山鶏もも肉の炭火焼きと旬野菜のクリーム ショートパスタ カボスの香り

Cream Short pasta with Charcoal Grilled Chicken and Seasonal Vegetables, Kabosu scent

炭火で香ばしく焼き上げた鶏もも肉と旬のお野菜の旨味を閉じ込めたクリームソースに、爽やかなカボスのアクセントを効かせて。ソースがたっぷり絡むショートパスタでお楽しみください。

¥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

秋野菜のカポナータと一緒に

Charcoal Grilled Fish with Autumn Vegetable Caponata

¥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

生姜香るスーゴ デイ カルネと柿のマルメラータ

Charcoal Grilled Pork with

Ginger-scented Gravy and Persimmon 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。

■ 釜揚げしらすと鎌倉野菜の ビアンコ スパゲッティ

Bianco Spaghetti with Whitebait and Kamakura Vegetable

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすに
にんにく、オリーブオイル等シンプルな材料で
旬の地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。

■ フレッシュトマトとモzzarellaの トマトソース スパゲッティ バジルと共に

Tomato sauce Spaghetti with
Fresh Tomatoes and Mozzarella cheese, served with Basil

新鮮なトマトで仕上げた爽やかなトマトソースに
相性抜群のモzzarellaチーズを合わせて。
バジルの香りが美味しさを引き立てます！

■ 大山鶏もも肉の炭火焼きと旬野菜のクリーム ショートパスタ カボスの香り

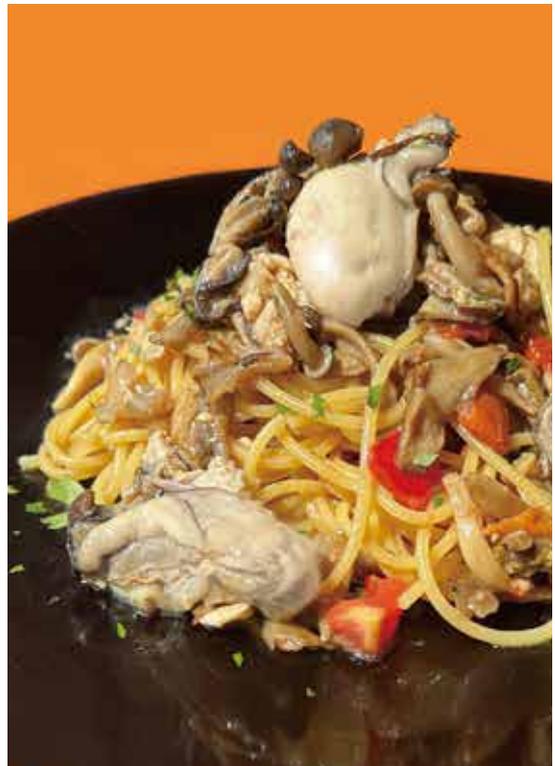
Cream Short pasta with Charcoal Grilled Chicken
and Seasonal Vegetables, Kabosu scent

炭火で香ばしく焼き上げた鶏もも肉と旬のお野菜の旨味を閉じ込めた
クリームソースに、爽やかなカボスのアクセントを効かせて。
ソースがたっぷり絡むショートパスタでお楽しみください。

■ 広島県産牡蠣と3種の茸のスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて (+¥500)

Oysters and 3types Mushroom Spaghetti
with Yuzukoshō (+ ¥ 500)

ぷりぷりの牡蠣に旨味と薫り高い3種の茸を
たっぷりと使用したこの時期にしか味わえない
秋の味覚をお楽しみ下さい。



広島県産牡蠣と3種の茸のスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて