

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

茸のバリグール添え チミチュリソース

Charcoal Grilled Fresh Fish
with Mushroom Barigoule and Chimichurri sauce

B. 神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

カルヴァアスのソース プレーンのドルチェフォルテ

Charcoal-Grilled Pork Shoulder
with Prune Dolce Forte and Calvados Sauce

C. カダイフを纏ったイリアンタイガーの軽やかな

フリット レモンのコンフィチュール添え (+¥800)

Irian Shrimp Fritters wrapped in Kadayif with Lemon confiture
(+¥800)

D. 葡萄牛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)

E. 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。

広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて

Spaghetti with Oysters and Eggplant,
accented with Golden Yuzu Pepper

この時期にしか味わえない食感や風味を、
一皿にぎゅっと詰め込みました。
今だけの味覚を存分にお楽しみください。

¥1,980

釜揚げしらすと鎌倉野菜のスパゲティ 地野菜のもみじおろしを添えて

Spaghetti with Fresh Whitebait, Kamakura Vegetables,
and Grated Daikon Radish with Chili Peppers

湘南名物の釜揚げしらすと、毎朝仕入れる鎌倉野菜をふんだんに
合わせたオイルベースのスパゲッティ。旬の野菜にもみじおろしの
辛味を添えて、秋の味わいをお楽しみいただけます。

¥1,680

三崎マグロのコンフィと茸のトマトソース スパゲティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Tuna Confit
and Mushrooms in Tomato sauce

上質な脂の甘みと赤身の旨みの特徴の神奈川ブランド「三崎マグロ」。
低温でじっくりとコンフィにし、その豊かな味わいをトマトソースに
閉じ込みました。秋の“きのこ”とともにどうぞ。

¥1,780

自家製スモークの秋鮭とフェネルの クリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Smoked Autumn Salmon and Fennel
in Cream sauce, Today's Short Pasta

栄養豊富な旬の鮭をスモークし、まろやかなクリームソースで仕上げました。
爽やかなフェネルの香りが広がり、奥行きのある味わいをお
楽しみいただけます。

¥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 本日の魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き

茸のバリゲール添え チミチュリソース

Charcoal Grilled Fresh Fish

with Mushroom Barigoule and Chimichurri sauce

¥1,980

CARNE 本日の肉料理

Today's Meat Dishes

神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

カルヴァアスのソース プルーンのドルチェフォルテ

Charcoal-Grilled Pork Shoulder

with Prune Dolce Forte and Calvados Sauce

¥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“今日の Pasta”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

当店の Pasta 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。

釜揚げしらすと鎌倉野菜のスパゲティ 地野菜のみみじおろしを添えて

Spaghetti with Fresh Whitebait, Kamakura Vegetables,
and Grated Daikon Radish with Chili Peppers

湘南名物の釜揚げしらすと、毎朝仕入れる鎌倉野菜を
ふんだんに合わせたオイルベースのスパゲッティ。
旬の野菜にもみじおろしの辛味を添えて、
秋の味わいをお楽しみいただけます。

三崎マグロのコンフィと茸のトマトソース スパゲティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Tuna Confit
and Mushrooms in Tomato sauce

上質な脂の甘みと赤身の旨みの特徴の神奈川ブランド「三崎マグロ」。
低温でじっくりとコンフィにし、その豊かな味わいをトマトソースに
閉じ込みました。秋の“きのこ”とともにどうぞ。

自家製スモークの秋鮭とフェネルの クリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Smoked Autumn Salmon and Fennel
in Cream sauce, Today's Short Pasta

栄養豊富な旬の鮭をスモークし、まろやかなクリームソースで
仕上げました。爽やかなフェネルの香りが広がり、
奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて (+¥500)

Spaghetti with Oysters and Eggplant,
accented with Golden Yuzu Pepper (+ ¥ 500)

この時期にしか味わえない食感や風味を、
一皿にぎゅっと詰め込みました。
今だけの味覚を存分にお楽しみください。



広島県産牡蠣と秋ナスのスパゲッティ 黄金柚子胡椒を効かせて