



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

秋刀魚の炭火焼き 鰻沼魚醬バターソース

Charcoal Grilled Pacific Saury with Fish sauce Butter

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き イチジクのソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Fig 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。



CENA

この時期だけの特別なディナー

秋コース

“AUTUMN” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

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

秋の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

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

秋刀魚の炭火焼き 鰯沼魚醬バターソース

Charcoal Grilled Pacific Saury with Fish sauce Butter

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き イチジクのソース

Beef and Local Vegetables with Fig 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

¥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。

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