

CENA A

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.

STUZZICHINO ご挨拶の一品 Appetizer

ANTIPASTO 前菜 季節彩る本日の前菜 Today's Appetizers

ZUPPA スープ 冬の鎌倉野菜のスープ Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ 本日のパスタ —別紙よりお選びください— Todays 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 長ネギのデグリネゾン

Charcoal Grilled Fresh Fish with a déclinaison of Leeks

B. 神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

地野菜のフリカッセーア

Charcoal Grilled Pork Shoulder with Local Vegetables Fricassée

C. 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)

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¹ Housemade Focaccia & Coffee

¥3,800

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。

■ 釜揚げしらすと春菊のスパゲッティ

柚子の香りを乗せて

Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum with Yuzu

湘南名物の釜揚げしらすに、冬の風味豊かな春菊を合わせた
オイルベースのスパゲッティ。鮮やかな緑に柚子の爽やかな香り
を添えて、しらすの旨みを上品に引き立てます。

■ 那須高原豚のラグーと冬野菜のトマトソース スパゲッティ

ボローニャ風

Spaghetti with Pork Ragù and Winter Vegetables
in Bolognese-Style Tomato sauce

栃木県産那須高原豚を使い、香味野菜と赤ワインの深みを
丁寧に閉じ込めたボロネーゼ。ホロホロに柔らかく煮込んだ
肩ロースの旨みと、冬野菜の優しい甘みをお楽しみください。



■ 大山鶏もも肉とほうれん草のクリームソース グラティネ仕立て

Chicken Thigh and Spinach in Cream sauce, Gratin Style

鳥取県産大山鶏を炭火で香ばしく焼き、旬の鎌倉産ほうれん草
を合わせたクリームソース。ショートパスタとともにグラタン仕立て
に仕上げた、寒い季節にぴったりの一皿です。

■ 渡り蟹と鎌倉野菜の トマトクリームニヨッキ (+¥500)

Gnocchi with Japanese Blue Crab
and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce (+¥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。

渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニヨッキ

ANNIVERSARIO
《3日前までにご予約ください》

大切な日に… アニバーサリーコース

Recommended for anniversaries ... Special course.

STUZZICHINO シェフよりご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜
厳選された前菜の盛り合わせ
Assortment of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 溫前菜
本日の温前菜
Today's Hot Appetizer

PESCE お魚料理
近海漁港の鮮魚と
鎌倉野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables

PASTA パスタ
活けオマール海老のトマトソース
マンチーニスパゲッティ
Lobster Tomato sauce Mancini Spaghetti

CARNE お肉料理
神奈川県ブランド牛 “やまゆり牛” フィレ肉の炭火焼き
芳醇な香りのトリュフソース
Charcoal Grilled Beef Fillet with Truffle sauce

DOLCE ドルチェ
姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ盛り合わせ
Assortment of Housemade Desserts

自家製フォカッチャ & コーヒー¹
Housemade Focaccia & Coffee

¥8,000

VERDURA 鎌倉野菜

Kamakura Vegetables

本日の鎌倉野菜のピクルス ￥500

Todays Kamakura Vegetable Pickles

季節の鎌倉野菜のスープ S サイズ ￥400

Seasonal Kamakura Vegetable Soup ￥650

鎌倉野菜のインサラータ S サイズ ￥550

ホワイトバルサミコドレッシング ￥900

Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

鎌倉野菜のバーニャカウダ S サイズ ￥1,080

白味噌を使ったソース ￥1,680

Bagna cauda of Kamakura Vegetables sauce using White Miso



鎌倉野菜のバーニャカウダ

PESCE 本日の近港鮮魚のお料理

Todays Near Port Fresh Fish Dishes

本日の鮮魚のカルパッチョ S サイズ ￥980

季節のフルーツと一緒に ￥1,680

Fish Carpaccio with Seasonal Fruits



本日の鮮魚のカルパッチョ

本日の鮮魚と烏賊のフリット ￥1,680

Fish and Squid Frit

近海鮮魚の炭火焼き S サイズ ￥2,580

長ネギのデグリネゾン

Charcoal Grilled Fresh Fish with a déclinaison of Leeks

BRACE & CARNE 炭火焼き & お肉料理

Charcoal Grill & Meat Dishes

CARNE カルネミスト Carnemist

お肉の盛り合わせ炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Meat Platter

*It takes about 30 minutes.

那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き 300g / 葡萄牛モモ肉 160g

大山鶏モモ肉炭火焼き 150g

S サイズ ￥2,980

(写真) ￥4,980



カルネミスト お肉の盛り合わせ炭火焼き

GALLO 鶏肉 Chicken

鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼き

Charcoal Grilled Chicken thighs

￥2,640

砂肝とレバーのオイル煮

にんにくとペペロンチーノ

Gizzard and Liver Boiled in oil Garlic and Peperoncino

￥1,980

MAIALE 豚肉 Pork

神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

地野菜のフリカッセーア

Charcoal Grilled Pork Shoulder

with Local Vegetables Fricassée

￥1,980



MANZO 牛肉 Beef

アメリカ産Tボーンの炭火焼き

Charcoal Grilled American T-bone

2~3名様分 ￥4,800

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

100g ￥3,500

200g ￥6,800

AGNELLO 仔羊 Lamb

仔羊のロースト

※30分程お時間をいただきます

Roasted Lamb * It takes about 30 minutes.

2ピース ￥3,000

SALSICCIA 自家製ソーセージ

Housemade Italian Sausage

3種盛り合わせ Assorted 3 types
(Garlic & herbs, Spicy, Mutton) ￥2,700

・ニンニクとハーブ Garlic & Herbs
・ピカンテ Spicy
・羊 Mutton 各 ￥950

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers

本日の鎌倉野菜のピクルス ¥500

Today's Kamakura Vegetable Pickles

ラ・ロッカのグリーンオリーブ ¥500

La Rocca Green Olives

イタリアチーズ 3 種 ¥800

盛り合わせ ¥1,280

Assorted 4 kinds of Italian Cheese

本日の鮮魚のカルパッチョ ¥980

季節のフルーツとご一緒に ¥1,680

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

鎌倉野菜のバニヤカウダ ¥1,080

自家製白味噌を使ったソース ¥1,680

Bagna cauda of Kamakura Vegetables
sauce using White Miso

本日の前菜盛り合わせ ¥1,200

Assortment of Today's Appetizers

1名様分 ¥1,200

2名様分 ¥2,200

3名様分 ¥3,000

旬のフルーツと 11 か月熟成プロシュート、
モッツアレラ ブッファラのカプレーゼ

Caprese of Fruits, Prosciutto and
Buffalo Mozzarella

¥1,680

プロシュート、サラミ

S サイズ ¥980

モルタデッラの盛り合わせ

¥1,680

Prosciutto, salami, Mortadella Platter

鎌倉産 芋のフリット

S サイズ ¥500

ローズマリー風味

¥700

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

本日の鮮魚と烏賊のフリット

¥1,680

Today's Fish and Squid Frit

砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ

Chicken Gizzard and Liver Boiled in oil
Garlic and Peperoncino

¥1,980



本日の前菜盛り合わせ (2名様分)



砂肝とレバーのオイル煮 にんにくとペペロンチーノ

PASTA パスタ

Pasta

ディナーのロングパスタはイタリア マルケ州のマンチーニ社製を使用。小麦の栽培から成形まで自社で行うこだわりのパスタは口にした瞬間広がる小麦の味と香り、食べ応えのあるもちもち食感が特徴です。そのパスタを存分に楽しんでいただけます。鶏、牛、野菜やアサリ、昆布など、様々な“ブロード(出汁)”や味噌を食材の持ち味に合わせて使い味の深みにこだわっています。



渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニヨッキ

カラブリア産とうがらしのアラビアータ ペンネ

Arrabiata Penne

唐辛子を使った辛い料理や食材が多い本場“唐辛子の国”イタリア カラブリア州産の唐辛子は辛みの中にしっかりと旨味を感じ、パスタやトマトソース料理が味わい深くなります。シンプルなアラビアータ ペンネでお楽しみください。

¥1,580

釜揚げしらすと春菊のスパゲッティ 柚子の香りを乗せて

Spaghetti with Whitebait

and Garland Chrysanthemum with Yuzu

湘南名物の釜揚げしらすに、冬の風味豊かな春菊を合わせたオイルベースのスパゲッティ。鮮やかな緑に柚子の爽やかな香りを添えて、しらすの旨みを上品に引き立てます。

¥1,680

那須高原豚のラグーと冬野菜のトマトソース スパゲッティ ボローニャ風

Spaghetti with Pork Ragù and Winter Vegetables in Bolognese-Style Tomato sauce

栃木県産那須高原豚を使い、香味野菜と赤ワインの深みを丁寧に閉じ込めたボロネーゼ。ホロホロに柔らかく煮込んだ肩ロースの旨みと、冬野菜の優しい甘みをお楽しみください。

¥1,780

渡り蟹と鎌倉野菜のトマトクリームニヨッキ

Gnocchi with Japanese Blue Crab and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce

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

大山鶏もも肉とほうれん草のクリームソース グラティネ仕立て

Chicken Thigh and Spinach in Cream sauce, Gratin Style

鳥取県産大山鶏を炭火で香ばしく焼き、旬の鎌倉産ほうれん草を合わせたクリームソース。ショートパスタとともにグラタン仕立てに仕上げた、寒い季節にぴったりの一皿です。

¥1,890

グアンチャーレと相模原恵寿卵のカルボナーラ スパゲッティ

Carbonara Spaghetti with Guanciale and Sagamihara Eggs

グアンチャーレとは塩漬けした豚の頬肉。炒めた際ににじみ出る旨みたっぷりの脂や程よい塩気は、相模原恵寿卵を使ったカルボナーラソースと相性抜群です。

¥1,980