

PRANZO

この季節だけの特別なランチ

冬コース

“WINTER” COURSE

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

ZUPPA スープ

冬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

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with a Citrus-Scented White Wine sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフォールのソース

Charcoal Grilled Beef with Rich Horseradish sauce

神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛” サーロインの炭火焼き

芳醇なレフォールのソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Rich Horseradish sauce (+¥1,200)

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
冬コース

“WINTER” COURSE

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

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

冬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

近海鮮魚の炭火焼き 柑橘香る白ワインソース

Charcoal Grilled Fresh Fish with a Citrus-Scented White Wine sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇なレフォールのソース

Charcoal Grilled Beef with Rich Horseradish sauce



神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛”サーロインの炭火焼き

芳醇なレフォールのソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Rich Horseradish sauce (+¥1,200)

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 トマトクリームニョッキ (+¥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ョッキ

2025 2026
12/1 ~ 1/31

Piatto Particolare



伊勢海老のトマトクリームソース マンチーニスパゲッティ

Mancini Spaghetti with Japanese Spiny Lobster in Tomato Cream sauce

冬に最も美味しくなる伊勢海老を贅沢に使用。
旨みと甘みが凝縮された身を、濃厚なトマトクリームソースで仕上げました。
この季節ならではの深い味わいをご堪能ください。

 ¥2,480 (税込)

コースのパスタも+¥1,800でこちらに変更頂けます。

※写真はイメージです。12