

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

初夏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

初夏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

サルモリッリオと旬野菜のカポナータ

Charcoal Grilled Fresh Fish

with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

B. 栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き

ズッキーニのグラティネと新生姜香るバルサミソース

Charcoal-Grilled Pork Shoulder with Zucchini Gratin

and Fresh Ginger Balsamic Sauce

C. 牛ハラミと地野菜の炭火焼き

バルサミソース (+¥1,000)

Charcoal Grilled Beef and Vegetables

with Balsamic sauce (+¥1,000)

D. 最高級 A5 ランク特選黒毛和牛

“希少部位” カイノミの炭火焼き (+¥2,000)

Charcoal-Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi (+¥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。

湘南名物釜揚げしらすと あおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

Spaghetti with Boiled Whitebait and Green Seaweed,
Japanese Basil Flavor

ふっくらとしたしらすの甘みと、あおさ海苔の磯の香りに大葉の爽やかさが重なり、
軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。 ¥1,680

鎌倉野菜とモッツアレラチーズ、 バジルのトマトソース スパゲッティ “マルゲリータ”

Spaghetti “Margherita” with Kamakura Vegetables,
Mozzarella, and Tomato Sauce, Basil

鎌倉野菜の自然な甘みとモッツアレラのコクにバジル香るトマトソースが調和し
素材の旨みをしっかりと感じられる一皿です。 ¥1,780

自家製サルシッチャのクリームソース レモン風味 本日のショートパスタで

Today's Short Pasta with House-Made Italian Sausage
in Lemon Cream Sauce

自家製サルシッチャの旨みが溶け込んだ濃厚なクリームに
レモンの酸味がほどよく効き、後味を軽やかに引き締めています。

¥1,890

神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛”と イタリア産ポルチーニのラグー 削りたての24か月熟成パルミジャーノ リガトーニ

Rigatoni with Beef and Italian Porcini Mushroom Meat Sauce,
Shaved Parmigiano

やまゆり牛の深い旨みとポルチーニの芳醇な香り…
贅沢なミートソースに熟成パルミジャーノのコク。
ソースがよく絡むリガトーニでどうぞ。 ¥1,980

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 ¥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
サルモリッリオと旬野菜のカポナータ ¥1,980

Charcoal Grilled Fresh Fish
with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き
ズッキーニのグラティネと
新生姜香るバルサミコソース ¥1,980

Charcoal-Grilled Pork Shoulder
with Zucchini Gratin and Fresh Ginger Balsamic Sauce

最高級A5ランク特選黒毛和牛
“希少部位”カイノミの炭火焼き ¥2,800

Charcoal-Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi, a Rare Cut

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。

■ 湘南名物釜揚げしらすと

あおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

Spaghetti with Boiled Whitebait and Green Seaweed,
Japanese Basil Flavor

ふっくらとしたしらすの甘みとあおさ海苔の磯の香りに
大葉の爽やかさが重なり、
軽やかで奥行きのある味わいに仕上げました。

■ 鎌倉野菜とモッツアレラチーズ、バジルの トマトソース スパゲッティ“マルゲリータ”

Spaghetti “Margherita” with Kamakura Vegetables,
Mozzarella, and Tomato Sauce, Basil

鎌倉野菜の自然な甘みとモッツアレラのコクに
バジル香るトマトソースが調和し
素材の旨みをしっかりと感じられる一皿です。



湘南名物釜揚げしらすとあおさ海苔のスパゲッティ 大葉の香り

■ 自家製サルシッチャのクリームソース レモン風味 本日のショートパスタで

Today's Short Pasta with House-Made Italian Sausage
in Lemon Cream Sauce

自家製サルシッチャの旨みが溶け込んだ濃厚なクリームに
レモンの酸味がほどよく効き、後味を軽やかに引き締めています。

■ 神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛”とイタリア産ポルチーニのラグー 削りたての 24 か月熟成パルミジャーノ リガトーニ (+¥500)

Rigatoni with Beef and Italian Porcini Mushroom Meat Sauce,
Shaved Parmigiano(+¥500)

やまゆり牛の深い旨みとポルチーニの芳醇な香り…
贅沢なミートソースに熟成パルミジャーノのコク。
ソースがよく絡むリガトーニでどうぞ。