

PRANZO

この時期だけの特別なランチ

夏コース

“SUMMER” COURSE

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

ZUPPA スープ

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 サルモリッリオと旬野菜のカポナータ

Charcoal Grilled Fish with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

牛ハラミと地野菜の炭火焼き 自家製サングリアの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with House-Made Sangria-Infused Red Wine 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

自家製サングリアの赤ワインソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi, a Rare Cut
with House-Made Sangria-Infused Red Wine 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

夏コース

“SUMMER” 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

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 サルモリッリオと旬野菜のカポナータ

Charcoal Grilled Fish with Seasonal Vegetable Caponata and Salmoriglio

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

牛ハラミと地野菜の炭火焼き 自家製サングリアの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with House Made Sangria Infused Red Wine 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

自家製サングリアの赤ワインソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi, a Rare Cut with House Made Sangria Infused Red Wine 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

¥5,800

※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。