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
鎌倉野菜のスープ
Kamakura Vegetable Soup

INSALATA　サラダ
本日のサラダ
Todays' Salad

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

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 or 紅茶
Housemade Focaccia & Coffee or Tea

¥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
鎌倉野菜のスープ
Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO　前菜
季節彩る本日の前菜
Todays' Appetizers

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 OR CARNE　お魚またはお肉料理
―下記より一品お選びください―

A. 近海鮮魚と鎌倉大根の炭火焼き
柚子とハーブ香る ホワイトバルサミコソース
Fish and Daikon Radish and
Yuzu and Herb White Balsamic Sauce

B. 相模豚肩ロースの炭火焼き
レンコンのグラティナート
粒マスタード香る スーゴ・ディ・カルネ
Charcoal-Grilled Pork Shoulder and
Lotus Root Gratin

C. 牛ハラミ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. 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 or 紅茶
Housemade Focaccia & Coffee or Tea

¥3,300

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。　※表示価格は税込です。

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

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO　前菜

季節彩る本日の前菜

Todays' Appetizers

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 OR CARNE　お魚またはお肉料理

―下記より一品お選びください―

A. 近海鮮魚と鎌倉大根の炭火焼き
柚子とハーブ香る　ホワイトバルサミコソース

Fish and Daikon Radish and Yuzu and Herb White Balsamic Sauce

B. 相模豚肩ロースの炭火焼き
レンコンのグラティナート　粒マスタード香る　スーゴ・ディ・カルネ

Charcoal-Grilled Pork Shoulder and Lotus Root Gratin

C. 牛ハラミ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. 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, a Rare Cut（+¥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 or 紅茶

Housemade Focaccia & Coffee or Tea

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。

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鎌倉産蕪のペペロンチーノ 春菊のサルサ・ヴェルデ

Shirasu and Turnip Peperoncino and
Chrysanthemum Greens Salsa Verde

湘南名物の釜揚げしらすと鎌倉産の蕪を合わせ、
春菊の爽やかな香りと
旨み豊かなサルサ・ヴェルデで仕上げた、
風味豊かなペペロンチーノ。

北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント

Cod and Leek Arrabbiata and Tapenade Accents

北海道産の鱈と香り豊かな九条ネギを合わせた、
ピリッと辛みの効いたアラビアータ。
タプナードのコクと旨みがアクセントを添えます。

炭火焼き白子・北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ
タプナードのアクセント

那須高原豚の炭火焼き 鎌倉白菜と冬ごぼうのクリームソース 本日のショートパスタ

Grilled Pork and Short Pasta and
Napa Cabbage and Burdock Cream Sauce

那須高原豚を香ばしく炭火で焼き上げ、
鎌倉白菜と冬ごぼうの旨みを引き出した
クリームソースに合わせました。
季節のショートパスタとともにお楽しみください。

炭火焼き白子・ 北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント(+¥500)

Cod Milt and Cod and Leek Arrabbiata and
Tapenade Accents (+¥500)

香ばしく炭火で焼き上げた白子と北海道産の鱈、
九条ネギを合わせたアラビアータ。
白子の濃厚なコクに、タプナードの旨みが
奥行きを添える一皿です。

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。

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鎌倉産蕪のペペロンチーノ 春菊のサルサ・ヴェルデ
Shirasu and Turnip Peperoncino and Chrysanthemum Greens Salsa Verde

湘南名物の釜揚げしらすと鎌倉産の蕪を合わせ、春菊の爽やかな香りと旨み豊かなサルサ・ヴェルデで仕上げた、風味豊かなペペロンチーノ。 ¥1,680

北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント
Cod and Leek Arrabbiata and Tapenade Accents

北海道産の鱈と香り豊かな九条ネギを合わせた、ピリッと辛みの効いたアラビアータ。タプナードのコクと旨みがアクセントを添えます。 ¥1,780

那須高原豚の炭火焼き 鎌倉白菜と冬ごぼうのクリームソース 本日のショートパスタ
Grilled Pork and Short Pasta and Napa Cabbage and Burdock Cream Sauce

那須高原豚を香ばしく炭火で焼き上げ、鎌倉白菜と冬ごぼうの旨みを引き出したクリームソースに合わせました。季節のショートパスタとともにお楽しみください。 ¥1,890

炭火焼き白子・北海道産 鱈と九条ネギのアラビアータ タプナードのアクセント
Cod Milt and Cod and Leek Arrabbiata and Tapenade Accents

香ばしく炭火で焼き上げた白子と北海道産の鱈、九条ネギを合わせたアラビアータ。白子の濃厚なコクに、タプナードの旨みが奥行きを添える一皿です。 ¥1,980

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ
Appetizers & Snacks

本日の鎌倉野菜のピクルス
Todays' 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
Rサイズ ¥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
Todays' Fish Carpaccio with Seasonal Fruits
Sサイズ ¥980
Rサイズ ¥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
Rサイズ ¥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
Rサイズ ¥1,680

PESCE 本日のお魚料理
Todays' Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚と鎌倉大根の炭火焼き 柚子とハーブ香る ホワイトバルサミコソース
Fish and Daikon Radish and Yuzu and Herb White Balsamic Sauce ¥1,980

CARNE 本日のお肉料理
Todays' Meat Dishes

相模豚肩ロースの炭火焼き レンコンのグラティナート 粒マスタード香る スーゴ・ディ・カルネ
Charcoal-Grilled Pork Shoulder and Lotus Root Gratin ¥2,480

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
Charcoal-Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi ¥2,800

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。　※表示価格は税込です。