PRANZO

この季節だけの特別なランチ

冬コース

“WINTER” 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

―別紙よりお選びください―

Todays Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE　お魚料理

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

CARNE　お肉料理

―下記より一品お選びください―

牛ハラミの炭火焼き　ポルチーニ赤ワインソースとマルドン塩

Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak and Porcini 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

ポルチーニ赤ワインソースとマルドン塩（+¥1,200）

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi,
a Rare Cut and Porcini 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

冬コース

“WINTER” 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

―別紙よりお選びください―

Todays’ Pasta, Please choose from the Attached sheet

PESCE お魚料理

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

CARNE お肉料理

―下記より一品お選びください―

牛ハラミの炭火焼き　ポルチーニ赤ワインソースとマルドン塩

Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak and Porcini 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

ポルチーニ赤ワインソースとマルドン塩（+¥1,200）

Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi,
a Rare Cut and Porcini 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。

この季節だけの
特別なランチ&ディナー

冬コース

“AUTUMN” COURSE

Seasonal Special ...Lunch and Dinner

ランチ ¥4,500 —6皿—

ディナー ¥5,800 —7皿—

ご予約承り中

アマルフィイ ウノ
TEL 0467-40-5101

STUZZICHINO ご挨拶の一品《ディナーのみ》

ANTIPASTO 前菜

季節彩る前菜盛り合わせ
Todays' Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

PASTA パスタ

本日のパスタ —季節のパスタよりお選びいただけます—
Please choose from the Seasonal Pasta

PESCE お魚料理

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

CARNE お肉料理
—下記より一品お選びください—

牛ハラミの炭火焼き ポルチーニ赤ワインソースとマルドン塩
Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak and Porcini 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
ポルチーニ赤ワインソースとマルドン塩（+¥1,200）
Charcoal Grilled A5 Japanese Black Wagyu Kainomi,
a Rare Cut and Porcini 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

※写真はイメージです。 ※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。