

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

春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

春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. 近海鮮魚と旬野菜の炭火焼き

春キャベツとアンチョビのソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Seasonal Vegetables
with Spring cabbage and Anchovy sauce

B. 那須高原豚肩ロースの炭火焼き

ふきのとうのタップナード

Charcoal Grilled Pork shoulder with Butterbur Tapenade

C. カダイフを纏ったイリアンタイガーの軽やかな

フリット レモンのコンフィチュール添え (+¥800)

Irian Shrimp Fritters wrapped in Kadayif with Lemon confiture
(+¥800)

D. 牛肉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)

E. 神奈川県ブランド牛 “やまゆり牛”

サーロインの炭火焼き (+¥2,000)

Charcoal Grilled Beef Sirloin (+¥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。

帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り

Spaghetti with Scallops and Asparagus with Coloratura

新鮮な帆立貝を贅沢に使い春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスとほんのり香るイタリア産魚醤をアクセントに!

¥1,980

釜揚げしらすと鎌倉野菜、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ ポツタルガと共に

Bianco Spaghetti with Whitebait and Kamakura Vegetable Yuzu scent

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすににんにく、オリーブオイル等シンプルな材料で旬の地野菜の味を最大限引き立てました。

¥1,680

自家製サルシッチャ相模豚のラグーと 旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti with Housemade Salsiccia Pork ragout and Seasonal Vegetables in Tomato sauce

ハーブで香り高くマリネしたサルシッチャをじっくりトマトソースで煮込んで豚肉の旨みを引き出し新鮮な旬野菜と合わせました! パルミジャーノ・レジャーノチーズと一緒に召し上がり下さい!

¥1,780

鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きと 地野菜のトマトクリーム ブッコリ

Short pasta buccoli with Charcoal Grilled Chicken thigh and Tomato cream with Local Vegetables

炭火で香ばしく焼いた豚肉の旨味と旬のお野菜の甘みは相性抜群! まろやかなトマトクリームソースに仕上げました。

¥1,890

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

S サイズ ¥980

¥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

近海鮮魚と旬野菜の炭火焼き

春キャベツとアンチョビのソース

Charcoal Grilled Fresh Fish and Seasonal Vegetables with Spring cabbage and Anchovy sauce

¥1,980

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

那須高原豚肩ロースの炭火焼き

ふきのとうのタップナード

Charcoal Grilled Pork shoulder with Butterbur Tapenade

¥1,980

神奈川県ブランド牛 “やまゆり牛”

サーロインの炭火焼き

Charcoal Grilled Beef Sirloin

¥2,800

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。

■ 釜揚げしらすと鎌倉野菜、フレッシュトマトの ビアンコスパゲッティ ボッタルガと共に

Bianco Spaghetti with Whitebait, Kamakura Vegetable
and Fresh Tomatoes , served with Bottarga

湘南名物のふっくらふんわりプリプリとした釜揚げしらすに
にんにく、オリーブオイル等シンプルな材料で
旬の地野菜の味を最大限引き立てました。

当店のパスタは食材に合わせて
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。

■ 自家製サルシッチャ相模豚のラグーと 旬野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti with Housemade Salsiccia Pork ragout
and Seasonal Vegetables in Tomato sauce

ハーブで香り高くマリネしたサルシッチャをじっくりトマトソースで
煮込んで豚肉の旨みを引き出し新鮮な旬野菜と合わせました!
パルミジャーノ・レジャーノチーズと一緒にお召し上がり下さい!

■ 鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きと 地野菜のトマトクリーム ブッコリ

Short pasta buccoli with Charcoal Grilled Chicken thigh
and Tomato cream with Local Vegetables

炭火で香ばしく焼いた鶏肉の旨味と
旬のお野菜の甘みは相性抜群!
まろやかなトマトクリームソースに仕上げました。

■ 帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り (+¥500)

Spaghetti with Scallops and Asparagus
with Coloratura(+¥500)

新鮮な帆立貝を贅沢に使い
春の味覚のシャキシャキしたアスパラガスと
ほんのり香るイタリア産魚醤をアクセントに!



帆立貝とアスパラガスのスパゲッティ コラトゥーラの香り