

AMALFI  
UNO 

こだわり

神奈川食材  
×  
旨味の追求



## VERDURA

野菜

毎朝シェフが「鎌倉市場」で直接買い付け。旬の野菜は勿論  
毎日通うからわかる野菜の目利きを活かし、美味しい野菜をお届けします。

## CARNE

肉

### 【 相模豚 】

丹沢山脈を望む県央地区のみで飼育された神奈川県産の銘柄豚。  
小規模生産の繊細な管理と、納豆菌を混ぜた飼料による整腸作用でストレスなく健康に育った相模豚は  
しっかりとしていながら柔らかく、歯ごたえの良い弾力が自慢です。

### 【 やまゆり牛 】

神奈川県内の指定農場でやまゆり牛「肥育体系」に順じ、1年以上かけて飼育しています。  
赤身はお肉としての風味も良好で、脂質も共に美味しくやわらかな肉質が特徴。  
その美味しさと安全性が評価され、2010年には県が定める「かながわブランド」に登録されました。

## PESCE

魚

### 【 朝獲れ相模湾鮮魚 】

長井・小田原漁港で買参権をもち直接入札で仕入れた鮮魚や  
三浦・横須賀近郊の漁港から産地指定で毎朝集まる鮮魚を使用しております。

PRANZO A

地野菜と地魚、パスタの

## ライトコース

Light course of local vegetables, local fish and pasta.

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

本日の前菜

Today's Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ

—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

¥2,000

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

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

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

3 種の前菜の盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ

—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—

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き サルモリッリオ

Charcoal Grilled Fish and Shrimp with Salmoriglio sauce

or

相模豚肩ロースの炭火焼き グリーンマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with Green Mustard sauce

or

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

¥3,000

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

PRANZO C

野菜、魚、肉…全て地元食材を中心に仕上げた  
贅沢コース

Luxury course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

鎌倉野菜スープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

5 種の前菜の盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ

—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

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き サルモリッリオ

Charcoal Grilled Fish and Shrimp with Salmoriglio sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

相模豚肩ロースの炭火焼き グリーンマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with Green Mustard sauce

or

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

¥4,500

# 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)”や味噌を使用した味の深みにこだわっています。

## ■ 蛍烏賊とアスパラガス、フレッシュトマトのスパゲッティ (+¥400)

Spaghetti with Firefly Squid, Asparagus and Fresh Tomatoes (+¥400)

今が美味しい旬のホタルイカと、うま味とコクのあるアスパラガスのシャキシャキ感!  
この時期に一番美味しい食材を存分にお楽しみください!

## ■ 釜揚げしらすとおかひじきのビアンコスパゲッティ ポツタルガと共に

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Saltwort, with Bottarga

湘南名物の釜揚げしらすとシャキシャキした食感が楽しいおかひじき。素材の味わいを楽しめる  
シンプルで繊細な味付けにポツタルガ(からすみ)の旨味と絶妙な塩味がアクセント。

## ■ 神奈川県産相模豚のラグーと春キャベツのトマトソース ラディアトーリ

Pork Ragout Tomato Sauce Radiatori with Spring Cabbage

ラディアトーリの名は、ラジエーター(車の部品)に形が似ているから。  
独特な形でソースがよく絡むパスタです。  
ミンチにした豚肉の旨味がたっぷり詰まったトマトソースに甘く柔らかい春キャベツを合わせて。

## ■ 帆立貝と生青海苔のクリームソース スパゲッティ 山葵の香り

Cream Sauce Spaghetti with Scallops and Raw Green Laver, scent of Wasabi

旬のホタテの旨味をたっぷり含んだクリームソースに隠し味の葱味噌でコクを出しています。  
青海苔の磯の香りに山葵のアクセントでお楽しみください。

## ■ 桜海老と鎌倉野菜のチーズリゾット クロッカント添え

Sakura shrimp and Vegetable Cheese Risotto with Croccante

濃厚なチーズや、旬の桜海老と鎌倉野菜の旨みや食感…  
色々な食材の美味しさをお米にまとうせ、一皿にこめました。  
カリカリに焼いたクロッカントをアクセントに。



## 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)”や味噌を使用した味の深みにこだわっています。

#### 蛍烏賊とアスパラガス、 フレッシュトマトのスパゲッティ

Spaghetti with Firefly Squid, Asparagus and Fresh Tomatoes

今が美味しい旬のホタルイカと、アスパラガスのシャキシャキ感！  
今が一番美味しい食材を存分にお楽しみください！

¥1,890

#### 釜揚げしらすとおかひじきの ビアンコスパゲッティ ボツアルガと共に

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Saltwort,  
with Bottarga

湘南名物の釜揚げしらすとシャキシャキした食感が楽しいおかひじき。  
素材の味わいを楽しめるシンプルで繊細な味付けにボツアルガ  
(からすみ)の旨味と絶妙な塩味がアクセント。

¥1,580

#### 神奈川県産相模豚のラグーと 春キャベツのトマトソース ラディアトリー

Pork Ragout Tomato Sauce Radiatori with Spring Cabbage

ラディアトリーの名は、ラジエーター(車の部品)に形が似ているから。  
独特な形でソースがよく絡むパスタです。  
ミンチにした豚肉の旨味たっぷりトマトソースに  
甘く柔らかい春キャベツを合わせて。

¥1,580

#### 帆立貝と生青海苔のクリームソース スパゲッティ 山葵の香り

Cream Sauce Spaghetti with Scallops and Raw Green Laver

旬のホタテの旨味をたっぷり含んだクリームソースに隠し味の  
葱味噌でコクを出しています。青海苔の磯の香りに  
山葵のアクセントでお楽しみください。

¥1,780

#### 桜海老と鎌倉野菜のチーズリゾット クロッカント添え

Sakura shrimp and Vegetable Cheese Risotto with Croccante

濃厚なチーズや、旬の桜海老と鎌倉野菜の旨みや食感…  
色々な食材の美味しさをお米にまとうせ、一皿にこめました。  
カリカリに焼いたクロッカントをアクセントに。

¥1,680

### ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers & Snacks

鎌倉野菜のインサラータ ¥900

ホワイトバルサミコドレッシング

Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

本日の鮮魚のカルパッチョ ¥980

季節のフルーツとご一緒に

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

鎌倉産 芋のフリット ¥980

ローズマリー風味

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

イタリア産 プロシュート、サラミ、 ¥1,200

モルタデッラの盛り合わせ

Italian prosciutto, salami, Mortadella Platter

### PESCE 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き

サルモリッリオ

Charcoal Grilled Fish and Shrimp with  
Salmoriglio sauce

¥1,780

### CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

相模豚肩ロースの炭火焼き

グリーンマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with  
Green Mustard sauce

¥1,780

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