

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

秋の鎌倉野菜のスープ

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

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

秋の鎌倉野菜のスープ

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—

A. 近海漁港より鮮魚の炭火焼き 秋野菜のカポナータ添え

Charcoal Grilled Fish with Autumn Vegetable Caponata

B. 日高四元神威豚肩ロースの炭火焼き 栗のピューレとセミドライ無花果のロースト

Charcoal Grilled Pork with
Roasted Chestnut Puree and Semi-dried Figs

C. 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

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.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO 前菜
季節の前菜盛り合わせ
Assortment of Appetizers

PASTA パスタ
本日のパスタ
一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
近海漁港より鮮魚の炭火焼き
秋野菜のカポナータ添え
Charcoal Grilled Fish with Autumn Vegetable Caponata

CARNE お肉料理
一下記より一品お選びください
A. 日高四元神威豚肩^{ひだかよんげんかむい とん}ロースの炭火焼き 栗のピューレとセミドライ無花果のロースト
Charcoal Grilled Pork with Roasted Chestnut Puree and Semi-dried Figs
B. 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、味の深みにこだわっています。

■ イタリア産ポルチーニと旬の茸のクリームリゾット (+¥500)

Italian Porcini and Seasonal Mushroom Cream Risotto (+¥500)

香り高く、上品な味わいのポルチーニと様々な風味や食感が楽しめる秋の味覚、茸。
季節感あふれるクリームリゾットです。

■ 釜揚げしらすと蓮根のビアンコスパゲッティ 山椒を効かせて

Bianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Lotus root Japanese pepper 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と
みずみずしくシャキシャキとした食感が楽しい旬の蓮根の美味しさを
ダイレクトに味わえるシンプルな味付けで。
ピリッと爽やかな芳香の山椒をアクセントに。

■ 燻製香る戻り鰹とアンチョビのトマトソース スパゲッティ

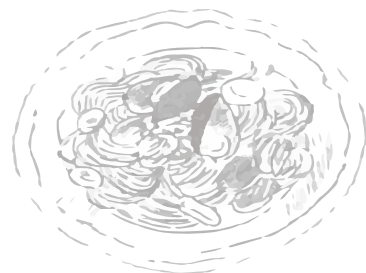
Smoked Fragrant Bonito and Anchovy Tomato Sauce Spaghetti

秋に旬を迎える濃厚な味わいの戻り鰹を香ばしく燻製し
イタリア料理にはなくてはならない存在のアンチョビと合わせて
旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

■ 自家製パンチェッタと秋ナスのクリームソース 本日のショートパスタ

Housemade Pancetta and Autumn Eggplant Cream Sauce Short pasta of the day

肉の旨味をぎゅっと濃縮した豚バラ肉の塩漬け、自家製の「パンチェッタ」と
柔らかく緻密で、旨みもアップしたおいしい秋茄子を合わせた
まろやかなクリームソースはもちもちのショートパスタでどうぞ。



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。

釜揚げしらすと蓮根のビアンコスパゲッティ
山椒を効かせてBianco Spaghetti with Boiled Young Sardines and Lotus root
Japanese pepper scent

湘南名物のふっくらふんわりブリブリとした釜揚げしらすとみずみずしくシャキシャキとした食感が楽しい旬の蓮根の美味しさをダイレクトに味わえるシンプルな味付けで。ピリッと爽やかな芳香の山椒をアクセントに。

¥1,680

イタリア産ポルチーニと旬の茸の
クリームリゾットItalian Porcini and Seasonal Mushroom
Cream Risotto

香り高く、上品な味わいのポルチーニと様々な風味や食感が楽しめる秋の味覚、茸。季節感あふれるクリームリゾットです。

¥1,980

燻製香る戻り鰹とアンチョビのトマトソース
スパゲッティSmoked Fragrant Bonito and Anchovy Tomato Sauce
Spaghetti

秋に旬を迎える濃厚な味わいの戻り鰹を香ばしく燻製しイタリア料理にはなくてはならない存在のアンチョビと合わせて旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

¥1,780

自家製パンチェッタと秋ナスのクリームソース
本日のショートパスタHousemade Pancetta and Autumn Eggplant Cream Sauce
Short pasta of the day

肉の旨味をぎゅっと濃縮した、豚バラ肉の塩漬自家製の「パンチェッタ」と柔らかく緻密で、旨みもアップしたおいしい秋茄子を合わせたまろやかなクリームソースはもちもちのショートパスタでどうぞ。

¥1,890

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

プロシュート、サラミ、 ¥1,200

モルタデッラの盛り合わせ

Prosciutto, salami, Mortadella Platter

PESCE 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海漁港より鮮魚の炭火焼き

秋野菜のカポナータ添え

Charcoal Grilled Fish with
Autumn Vegetable Caponata

¥1,850

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

ひだかよんげん かむい とん
日高四元神威豚肩ロースの炭火焼き

栗のピューレとセミドライ無花果のロースト

Charcoal Grilled Pork with
Roasted Chestnut Puree and Semi-dried Figs ¥1,850

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