

CENA A

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.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

ANTIPASTO 前菜
3 種の前菜の盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of Appetizers

ZUPPA スープ
新春の鎌倉野菜のスープ
Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ
本日のパスタ
—別紙よりお選びください—
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. 近海鮮魚の炭火焼き 柚子胡椒バターソース
Charcoal Grilled Fish with Yuzu Kosho Butter Sauce
- B. 神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き サルサヴェルデと共に
Charcoal Grilled Pork with Salsa Verde
- 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

¥3,800

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。

■ 燻広島県産牡蠣と生青海苔のクリームスパゲッティ (+¥500)

Cream Sauce of Oysters and Green Laver Spaghetti (+¥500)

旬の牡蠣の旨味をたっぷり含んだクリームソース。
青海苔の磯の香りと合わせてお楽しみください。

■ 自家製パンチェッタと菜の花のビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Homemade Italian sausage and Canola flower

“サルシッチャ”とは、イタリアンソーセージのこと。
みずみずしく爽やかな苦みがアクセントの菜の花と合わせました。
食材の風味をダイレクトに活かしたシンプルな味付けでどうぞ。

■ 鳥取県産大山鶏モモ肉の炭火焼きと 冬キャベツのアラビアータ スパゲッティ

Charcoal-Grilled Chicken and Winter Cabbage Arrabiata Spaghetti

炭火で香ばしく焼き上げた大山鶏と、甘みの増した冬キャベツは相性抜群!
ピリッと辛みの効いた旨味たっぷりのトマトソースに仕上げました。

■ 小海老のラグーと旬野菜のトマトクリーム 本日のショートパスタ

Shrimp Ragù and Seasonal Vegetable Tomato cream Short pasta of the day

ぷりぷりの食感の中に広がるエビの味わいと、新鮮な旬のお野菜。
旨味をたっぷり含んだトマトクリームソースです。
もちもちのショートパスタでどうぞ。



シェフ厳選コース

Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

季節の前菜盛り合わせ

Assortment of Appetizers

ZUPPA スープ

新春の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

PASTA パスタ

広島県産牡蠣と生青海苔のクリームスパゲッティ

Cream Sauce of Oysters and Green Laver Spaghetti

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き 柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fish with Yuzu Kosho Butter Sauce

CARNE お肉料理

相模豚肩ロース肉の炭火焼き

サルサヴェルデと共に

Charcoal Grilled Pork with Salsa Verde

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

¥5,500

ANNIVERSARIO

《3日前までにご予約ください》

大切な日に… アニバーサリーコース

Recommended for anniversaries ... Special course.

STUZZICHINO シェフよりご挨拶の一品

Appetizer

ANTIPASTO FREDDA 冷前菜

厳選された前菜 6 種盛り合わせ

Assortment of 6 kinds of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 温前菜

北海道産帆立貝の炭火焼き

茸のデュクセルと一緒に

Charcoal Grilled Scallops with Mushroom Duxelles

PESCE お魚料理

近海漁港の鮮魚と鎌倉野菜の炭火焼き

鵜沼魚醤のソース

Charcoal Grilled Fish and Kamakura Vegetables with Kugenuma Fish sauce

PASTA パスタ

活けオマール海老のトマトソース

マンチーニスパゲッティ

Lobster Tomato sauce Mancini Spaghetti

CARNE お肉料理

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛”フィレ肉の炭火焼き

黒トリュフのソース

Charcoal Grilled Beef Fillet with Black Truffle sauce

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

¥8,000

VERDURA 鎌倉野菜

Kamakura Vegetables

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

¥900

Kamakura Vegetable Salad with White Balsamic Dressing

季節の鎌倉野菜のスープ

¥800

Seasonal Kamakura Vegetable Soup

鎌倉産 芋のフリット ローズマリー風味

¥980

Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

鎌倉野菜のバーニャカウダ
白味噌を使ったソース

¥1,780

Bagna cauda of Kamakura Vegetables Sauce using White Miso



鎌倉野菜のバーニャカウダ

PESCE 本日の近港鮮魚のお料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

本日の鮮魚のカルパッチョ
季節のフルーツとご一緒に

S サイズ ¥980

¥1,680

Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

本日の鮮魚と烏賊のフリット

¥1,680

Today's Fish and Squid Frit

本日の鮮魚の炭火焼き
柚子胡椒バターソース

¥1,850

Charcoal Grilled Fish with Yuzu Kosho Butter Sauce

鮮魚と魚介、赤海老の
“ズッパ ディ ペッシェ”

2名様分 ¥2,980

Fish and Seafood Stew “Zuppa di Peche”



“ズッパ ディ ペッシェ”

OSTRICA 旬の生牡蠣

Seasonal Raw Oysters

本日入荷 旬の生牡蠣 (産地、価格は別紙をご確認ください)

Seasonal Raw Oysters in stock today

(Please check the attached sheet for the Production Area and Price)



BRACE & CARNE 炭火焼き & お肉料理

Charcoal Grill & Meat Dishes

GALLO 丹沢滋黒軍鶏 Shamo chicken

丸ごと半身の炭火焼き (雌) ¥6,480

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Half Chicken (hens)

* It takes about 30 minutes.

モモ肉の炭火焼き (雄) ¥2,640

Charcoal Grilled Chicken thighs (rooster)

砂肝とレバーのオイル煮 ¥1,980
にんにくとペペロンチーノ

Gizzard and Liver Boiled in oil Garlic and Peperoncino



“丹沢滋黒軍鶏” 丸ごと半身の炭火焼き(雌)

MAIALE 豚肉 Pork

神奈川県産相模豚肩ロースの炭火焼き ¥2,580

サルサヴェルデと共に

Charcoal Grilled Pork with Salsa Verde

相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

※30分程お時間をいただきます

Charcoal Grilled Pork Spencer Roll * It takes about 30 minutes.

【量売り価格：100gあたり ¥1,200】

◎1本約300～400gとなります(詳しくはスタッフにご確認ください)

Selling by weight : ¥1,200 per 100 grams.100 grams is about quarter pound.

The price is about 300-400 grams per piece of meat.



相模豚リブローズ“トマホーク”の炭火焼き

MANZO 牛肉 Beef

アメリカ産Tボーンの炭火焼き 2～3名様分 ¥4,800

Charcoal Grilled American T-bone

神奈川県ブランド牛“やまゆり牛” 100g ¥3,500

サーロインの炭火焼き 200g ¥6,800

Charcoal Grilled Beef sirloin

AGNELLO 仔羊 Lamb

仔羊のロースト 2ピース ¥3,000

※30分程お時間をいただきます

Roasted lamb * It takes about 30 minutes.

SALSICCIA 自家製ソーセージ

Housemade Italian Sausage

3種盛り合わせ ¥2,700

Assorted 3 types (Garlic & herbs,Spicy,Mutton)

・ニンニクとハーブ Garlic & herbs 各 ¥950

・ピカンテ Spicy ・羊 Mutton

ANTIPASTO 前菜 & おつまみ

Appetizers

トマトとルッコラのインサラータ Sサイズ ¥880
モデナ産バルサミコ ¥1,380
Tomato and Arugula Salad Balsamic vinegar

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 Sサイズ ¥980
季節のフルーツとご一緒に ¥1,680
Today's Fish Carpaccio with Seasonal Fruits

プロシュート、 Sサイズ ¥1,200
サラミ、モルタデッラの
盛り合わせ ¥1,980
Prosciutto, salami, Mortadella Platter

イタリアチーズ4種盛り合わせ ¥1,580
Assorted 4 kinds of Italian Cheese

本日の前菜盛り合わせ 1名様分 ¥1,000
Assortment of Today's Appetizers 2名様分 ¥2,000
3名様分 ¥3,000

鎌倉野菜のバーニャカウダ ¥1,780
自家製白味噌を使ったソース

Bagna cauda of Kamakura Vegetables Sauce using White Miso

旬のフルーツと24か月熟成プロシュート、
モッツアレラ ブッフアラのカプレーゼ ¥1,680
Caprese of Fruits, Prosciutto and Buffalo Mozzarella

鎌倉産 芋のフリットローズマリー風味 ¥980
Kamakura Potato Frit Rosemary flavor

本日の鮮魚と烏賊のフリット ¥1,680
Today's Fish and Squid Frit

“丹沢滋黒軍鶏”白子のフリット ¥1,740
Chicken Shirako Frit

“丹沢滋黒軍鶏”濃厚レバーパテ ¥1,540
Chicken Liver Putty

“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ ¥1,980
Chicken Gizzard and Liver Boiled in oil
Garlic and Peperoncino



本日の前菜盛り合わせ 〈2名様分〉



“丹沢滋黒軍鶏”砂肝とレバーのオイル煮
にんにくとペペロンチーノ

PASTA パスタ

Pasta

ディナーのロングパスタは

イタリア マルケ州のマンチーニ社製を使用。

小麦の栽培から成形まで自社で行うこだわりのパスタは

口にした瞬間広がる小麦の味と香り、

食べ応えのあるもちもち食感が特徴です。

そのパスタを存分に楽しんでいただけるよう

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

食材の持ち味に合わせて使用し

味の深みにこだわっています。



パンチェッタと相模原恵壽卵のカルボナーラ スパゲッティ

カラブリア産とうがらしの アラビアータ ペンネ

Arrabiata Penne

唐辛子を使った辛い料理や食材が多い本場“唐辛子の国”

イタリア カラブリア州産の唐辛子は辛みの中にしっかり旨味を感じ、
パスタやトマトソース料理が味わい深くなります。

シンプルなアラビアータ ペンネでお楽しみください。

¥1,580

自家製パンチェッタと菜の花の ビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Homemade
Italian sausage and Canola flower

“サルシッチャ”とは、イタリアンソーセージのこと。

みずみずしく爽やかな苦みがアクセントの菜の花と合わせました。

食材の風味をダイレクトに活かしたシンプルな味付けでどうぞ。

¥1,680

鳥取県産大山鶏モモ肉の炭火焼きと 冬キャベツのアラビアータ スパゲッティ

Charcoal-Grilled Chicken and Winter Cabbage
Arrabiata Spaghetti

炭火で香ばしく焼き上げた大山鶏と、甘みの増した冬キャベツは
相性抜群！ピリッと辛みの効いた旨味たっぷりの
トマトソースに仕上げました。

¥1,780

小海老のラグーと旬野菜のトマトクリーム 本日のショートパスタ

Shrimp Ragu and Seasonal Vegetable Tomato cream
Short pasta of the day

ぷりぷりの食感の中に広がるエビの味わいと、新鮮な旬のお野菜。
旨味をたっぷり含んだトマトクリームソースです。
もちもちのショートパスタでどうぞ。

¥1,890

広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ

Cream Sauce of Oysters and Green Laver Spaghetti

旬の牡蠣の旨味をたっぷり含んだクリームソース。
青海苔の磯の香りと合わせてお楽しみください。
今だけ、お正月気分のいくらを添えて！

¥1,980

パンチェッタと相模原恵壽卵の カルボナーラ スパゲッティ

Carbonara Spaghetti with Pancetta

パンチェッタとは塩漬けた豚バラ肉。炒めた際ににじみ出る
旨みたっぷりの脂や程よい塩気は、相模原恵壽卵を使った
カルボナーラソースと相性抜群です。
まろやかで濃厚な味わいをご堪能ください。

¥1,980