

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

冬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

冬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

柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fish and Vegetables with
Yuzu pepper Butter sauce

B. 鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きの

カチャトーラ

Charcoal Grilled Chicken Cacciatora

C. 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)

D. 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。

広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ

Cream Sauce Spaghetti with Oysters and Green Laver

身がプリっとして濃厚な味わいの広島県産牡蠣に生青のりを合わせた磯の香るまろやかなクリームソース。この時期にしか味わえない冬の味覚をお楽しみ下さい。

¥1,980

釜揚げしらすと鎌倉野菜の ビアンコ スパゲッティ 柚子の香り

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

相模豚のラグーと地野菜のアラビアータ 本日のショートパスタ

Arrabbiata with Minced Pork and Local Vegetables Today's Short Pasta

じっくり煮込んだ豚肉の旨味を新鮮な野菜と合わせてピリっとした辛味が美味しいアラビアータに仕上げました。ソースがたっぷり絡むショートパスタどうぞ。

¥1,780

那須高原豚肩ロースの炭火焼き 旬野菜のトマトクリーム スパゲッティ

Tomato cream sauce Spaghetti with Charcoal Grilled Pork and Seasonal 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

柚子胡椒バターソース

Charcoal Grilled Fish and Vegetables with Yuzu pepper Butter sauce

¥1,980

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

鳥取県産大山鶏もも肉の炭火焼きの

カチャトーラ

Charcoal Grilled Chicken Cacciatora

¥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の ビアンコ スパゲッティ 柚子の香り

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。

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。

■ 相模豚のラグーと地野菜のアラビアータ 本日のショートパスタ

Arrabbiata with Minced Pork and Local Vegetables
Today's Short Pasta

じっくり煮込んだ豚肉の旨味を新鮮な野菜と合わせて
ピリっとした辛味が美味しいアラビアータに仕上げました。
ソースがたっぷり絡むショートパスタでどうぞ。

■ 那須高原豚肩ロースの炭火焼き 旬野菜のトマトクリーム スパゲッティ

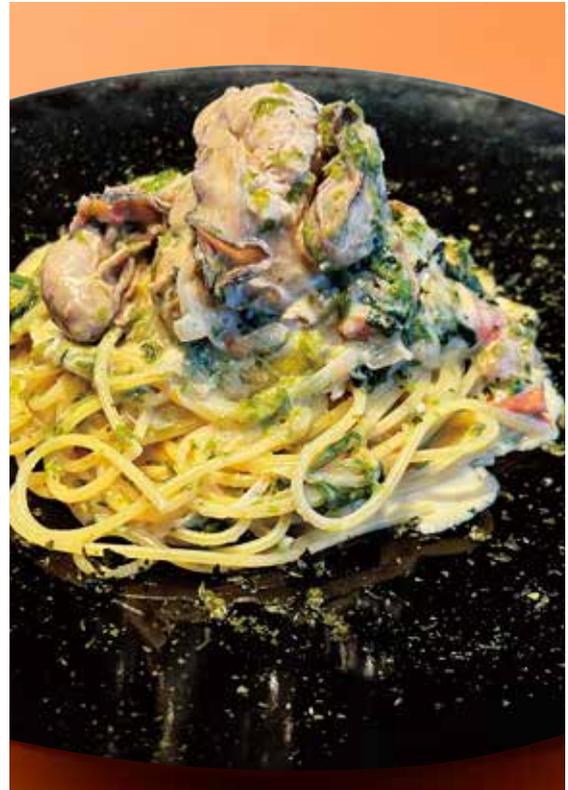
Tomato cream sauce Spaghetti with
Charcoal Grilled Pork and Seasonal Vegetables

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。

■ 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 Spaghetti with Oysters and
Green Laver (+¥500)

身がプリっとしていて濃厚な味わいの広島県産牡蠣に
生青のりを合わせた磯の香るまろやかなクリームソース。
この時期にしか味わえない冬の味覚をお楽しみ下さい。



広島県産牡蠣と生青海苔の クリームスパゲッティ