

PRANZO

この季節だけの特別なランチ

冬コース

“WINTER” COURSE

Seasonal Special course with local ingredients for vegetables, fish, and meat.

ZUPPA スープ

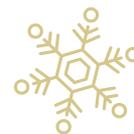
冬の鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment 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 お魚料理

近海鮮魚と赤海老の炭火焼き 香草パン粉と茸のピュレ添え

Charcoal-Grilled Fish and Red shrimp with Herbed bread Crumbs and Mushroom Puree

CARNE お肉料理

葡萄牛の炭火焼き シェリービネガーのソース

Charcoal Grilled Beef with Sherry Vinegar sauce

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて

Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー

Housemade Focaccia & Coffee

¥4,500

CENA

この季節だけの特別なディナー
冬コース

“WINTER” COURSE

Seasonal Special ... Chef's carefully selected course.

STUZZICHINO ご挨拶の一品
Appetizer

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盛り合わせ
Today's Assortment 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 お魚料理
近海鮮魚と赤海老の炭火焼き 香草パン粉と茸のピュレ添え
Charcoal-Grilled Fish and Red shrimp with Herbed bread Crumbs and Mushroom Puree

CARNE お肉料理
鴨胸肉と冬野菜の炭火焼き 鎌倉葱のソース
Charcoal Grilled Duck and Winter Vegetables with KAMAKURA Green onion sauce

DOLCE ドルチェ
姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェと季節のジェラート、旬のフルーツを添えて
Housemade Desserts, Gelato and Fruit

自家製フォカッチャ & コーヒー
Housemade Focaccia & Coffee

¥5,500

※表示価格は税込です。 ※ディナータイムは別途お席料をお一人様330円頂戴致します。