

PRANZO

この時期だけの特別なランチ

新緑コース

“SINRYOKU” COURSE

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

ZUPPA スープ

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

空豆のパナコッタ クリームチーズのソース

地魚のカルピオーネ

相模豚のテリーヌ タスマニアマスタード

11ヵ月熟成生ハムとブッフアラのカプレーゼ

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 クレソンのピューレ

Charcoal Grilled Fresh Fish with Watercress purée

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇な香りの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Red wine 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

※表示価格は税込です。

CENA

この時期だけの特別なディナー

新緑コース

“SINRYOKU” COURSE

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

STUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

季節彩る本日の前菜盛り合わせ

Today's Assortment Appetizers

空豆のパンナコッタ クリームチーズのソース

地魚のカルピオーネ

相模豚のテリーヌ タスマニアマスタード

11ヵ月熟成生ハムとブッフアラのカプレーゼ

ZUPPA スープ

鎌倉野菜のスープ

Kamakura Vegetable Soup

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 クレソンのピューレ

Charcoal Grilled Fresh Fish with Watercress purée

CARNE お肉料理

葡萄牛と地野菜の炭火焼き 芳醇な香りの赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Red wine 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

※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。

LA PASTA DI OGGI MENÙ A SCELTA

コースの“今日の Pasta”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

当店の Pasta 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。

釜揚げしらすとルッコラ、 フレッシュトマトのビアンコスパゲッティ

Bianco Spaghetti with Whitebait, Salad Rocket and Fresh Tomatoes

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 Pasta 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。

鳥取県産大山鶏モモ肉の炭火焼き 地野菜のトマトソース スパゲッティ

Spaghetti with Charcoal Grilled Chicken thigh
and Local Vegetables in Tomato sauce

炭火で香ばしく焼いた鶏肉をじっくりトマトソースで煮込んで
鶏肉の旨みを引き出しました。

自家製サルシッチャと旬野菜のトマトクリーム ショートパスタ ブッコリ

Tomato cream Short pasta
with Housemade Salsiccia and Seasonal vegetables

ハーブで香り高くマリネしたサルシッチャをじっくり煮込んで
まろやかなトマトクリームソースに仕上げました

北海道産大粒アサリと鎌倉市場のタケノコの ビアンコスパゲッティ (+¥500)

Bianco Spaghetti
with Big Clams and Bamboo shoots (+¥500)

旬の食材の美味しさをギュッと詰め込んだ一皿。
この時期にしか味わえない様々な食感や風味…
旬の味覚を存分にお楽しみ下さい。



北海道産大粒アサリと鎌倉市場のタケノコのビアンコスパゲッティ