

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

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

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. 近海鮮魚の炭火焼き 夏野菜のカポナータ添え
Charcoal Grilled Fresh Fish with Summer vegetable Caponata
- B. 神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き
パイナップルのマルメラータ 生姜香るスーゴディカルネ
Charcoal Grilled Pork shoulder with Pineapple marmelata,
Ginger-scented sugo di carne
- C. カダイフを纏ったイリアンタイガーの軽やかな
フリット レモンのコンフィチュール添え (+¥800)
Irian Shrimp Fritters wrapped in Kadayif with Lemon confiture
(+¥800)
- D. 葡萄牛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)
- E. 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。

夏季
限定

自家製塩レモンと 11 ヶ月熟成生ハム、
桃の冷製パスタ

Chilled pasta with Housemade salted Lemon,
Prosciutto Ham and Peaches

¥1,780

夏季
限定

高濃度フルーツミニトマト「OSMIC」と
ブッファラのスパゲッティ

Spaghetti with Sweet “OSMIC” Mini Tomatoes
and Fresh Buffalo Mozzarella

¥1,980

本日の朝獲れ！

鎌倉野菜を使ったビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti with Kamakura vegetables

鎌倉市場でその日の朝に仕入れた、新鮮な鎌倉野菜を
たっぷり使用。ニンニクとオリーブオイルでシンプルに仕上げ、
素材本来の味わいを存分に引き立てました。

¥1,680

釜揚げしらすと旬野菜のアラビアータ
スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Seasonal Vegetables Arabiata

湘南名物の釜揚げしらすと、旬の野菜を合わせた
夏にぴったりの一皿。唐辛子の辛みが効いたピリ辛トマトソースが、
食欲をそそる爽快感の味わいです。

¥1,780

自家製サルシッチャと地野菜のクリーム
バジルを効かせて 本日のショートパスタ

Short pasta with Housemade Salsiccia
and Vegetable cream with Basil

自家製のイタリアンソーセージ“サルシッチャ”の旨味と、
地元産の旬野菜を濃厚なクリームソースで包みました。
爽やかなバジルの香りが、味に奥行きを添えます。

¥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 本日の魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き 夏野菜のカポナータ添え

Charcoal Grilled Fresh Fish
with Summer vegetable Caponata

¥1,980

CARNE 本日の肉料理

Today's Meat Dishes

神奈川県産相模豚肩ロース肉の炭火焼き

パイナップルのマルメラータ

生姜香るスーゴディカルネ

Charcoal Grilled Pork shoulder with Pineapple marmelata,
Ginger-scented sugo di carne

¥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“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。

■ 今日の朝獲れ！

鎌倉野菜を使ったビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti with Kamakura vegetables

鎌倉市場でその日の朝に仕入れた、新鮮な鎌倉野菜をたっぷり使用。
ニンニクとオリーブオイルでシンプルに仕上げ、素材本来の味わいを
存分に引き立てました。

■ 釜揚げしらすと旬野菜のアラビアータ スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait
and Seasonal Vegetables Arabiata

湘南名物の釜揚げしらすと、旬の野菜を合わせた夏にぴったりの一皿。
唐辛子の辛みが効いたピリ辛トマトソースが、
食欲をそそる爽やかな味わいです。

■ 自家製サルシッチャと地野菜のクリーム バジルを効かせて 今日のショート Pasta

Short pasta with Housemade Salsiccia
and Vegetable cream with Basil

自家製のイタリアンソーセージ“サルシッチャ”の旨味と、
地元産の旬野菜を濃厚なクリームソースで包みました。
爽やかなバジルの香りが、味に奥行きを添えます。

■ 自家製塩レモンと 11 ヶ月熟成生ハム、 桃の冷製 Pasta (+¥500)

Chilled pasta with Housemade salted Lemon,
Prosciutto Ham and Peaches (+¥500)

この時期にしか味わえない食感や風味を、
一皿にぎゅっと詰め込みました。
今だけの味覚を存分にお楽しみください。



自家製塩レモンと 11 ヶ月熟成生ハム、桃の冷製 Pasta