

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

春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

春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. 近海鮮魚の炭火焼き あおさ海苔香るバターソース
Charcoal Grilled Fresh Fish with Sea Lettuce Butter sauce
- B. 栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き
新じゃがのインサラータと新玉ねぎのディアボラ風
Charcoal Grilled Pork Shoulder
with Potato insalata and Diavola-style New onion
- C. 牛ハラミ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。

桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ

Spaghetti with sakura shrimp and asparagus
in Genovese sauce

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。

¥1,980

釜揚げしらすと菜の花のプーリア風 スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Rape Buds, Puglia style

湘南名物の釜揚げしらすに、春の訪れを告げる菜の花をたっぷり
合わせました。南イタリア・プーリア州の郷土スタイルで、くたくたに
煮込んだ春野菜のやさしい甘みとほろ苦さが、しらすの旨みと
調和します。

¥1,680

自家製チョリソーと新玉ねぎの アマトリチャーナ スパゲッティ

Spaghetti all'amatriciana with Housemade Chorizo and Onion

イタリア・ラツィオ州アマトリーチェ発祥、ローマを代表するパスタ。
旬の新玉ねぎの甘み、トマトの酸味、那須高原豚チョリソーのコクが
重なり合い、ピリッとした辛さとペコリーノの旨みが味わいに奥行きを
与えます。

¥1,780

イタヤ貝と春キャベツのクリームソース 本日のショートパスタで

Today's short pasta with Pecten albican
and Spring cabbage in Cream sauce

春が旬のイタヤ貝の旨みを、なめらかなクリームソースで包み込みました。
鎌倉産春キャベツのやさしい甘さと食感に、自家製ザワークラウトを
アクセントとして添えています。

¥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 本日のお魚料理

Today's Near Port Fresh Fish Dishes

近海鮮魚の炭火焼き

あおさ海苔香るバターソース

Charcoal Grilled Fresh Fish

with Sea Lettuce Butter sauce

¥1,980

CARNE 本日のお肉料理

Today's Meat Dishes

栃木県産那須高原豚肩ロース肉の炭火焼き

新じゃがのインサラータと新玉ねぎのディアボラ風

Charcoal Grilled Pork Shoulder

with Potato insalata and Diavola-style New onion

¥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。

■ 釜揚げしらすと菜の花のプーリア風 スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Rape Buds, Puglia style

湘南名物の釜揚げしらすに、春の訪れを告げる菜の花をたっぷり合わせました。南イタリア・プーリア州の郷土スタイルで、くたくたに煮込んだ春野菜のやさしい甘みとほろ苦さが、しらすの旨みと調和します。

■ 自家製 Chorizo と新玉ねぎのアマトリチャーナ スパゲッティ

Spaghetti all'amatriciana with Housemade Chorizo and Onion

イタリア・ラツィオ州アマトリーチェ発祥、ローマを代表するパスタ。旬の新玉ねぎの甘み、トマトの酸味、那須高原豚 Chorizo のコクが重なり合い、ピリッとした辛さとペコリーノの旨みが味わいに奥行きを与えます。

■ イタヤ貝と春キャベツのクリームソース 本日のショートパスタで

Today's short pasta with Pecten albican
and Spring cabbage in Cream sauce

春が旬のイタヤ貝の旨みを、なめらかなクリームソースで包み込みました。鎌倉産春キャベツのやさしい甘さと食感に、自家製ザワークラウトをアクセントとして添えています。

■ 桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ (+¥500)

Gnocchi with Japanese Blue Crab
and Kamakura Vegetables in Tomato Cream sauce (+¥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。



桜えびとアスパラガスのジェノベーゼ スパゲッティ