

PRANZO

この時期だけの特別なランチ
春コース

“SPRING” COURSE

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

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

稚鮎と近海鮮魚の炭火焼き あおさ海苔香るバターソース

Charcoal Grilled Young sweetfish and Fresh Fish with Sea Lettuce Butter sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

牛ハラミと地野菜の炭火焼き 山椒を効かせた赤ワインソース
Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Red wine sauce and Japanese Pepper

神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛”サーロインの炭火焼き
山椒を効かせた赤ワインソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Red wine sauce and Japanese Pepper (+¥1,200)

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

※表示価格は税込です。

CENA

この時期だけの特別なディナー
春コース

“SPRING” 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

ZUPPA スープ

春の鎌倉野菜のスープ

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

稚鮎と近海鮮魚の炭火焼き あおさ海苔香るバターソース

Charcoal Grilled Young sweetfish and Fresh Fish with Sea Lettuce Butter sauce

CARNE お肉料理

—下記より一品お選びください—

牛ハラミと地野菜の炭火焼き 山椒を効かせた赤ワインソース

Charcoal Grilled Beef and Local Vegetables with Red wine sauce and Japanese Pepper

神奈川県産ブランド牛“やまゆり牛”サーロインの炭火焼き

山椒を効かせた赤ワインソース (+¥1,200)

Charcoal Grilled Sirloin of Beef with Red wine sauce and Japanese Pepper (+¥1,200)

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。

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