

PRANZO

2日間だけの特別なランチ

母の日コース

“MOTHER'S DAY” COURSE

Thank you always, mother.

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

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)

母の日デコレーション

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

2日間だけの特別なディナー

母の日コース

“MOTHER'S DAY” COURSE

Thank you always, mother.

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)

母の日デコレーション

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。
※性別・年齢は問わず、ご来店のお客様全員がご注文いただけます。



5月9・10日 限定

この2日間だけの
特別なランチ&ディナー

母の日コース

“MOTHER'S DAY” COURSE

Special ...Lunch and Dinner

ランチ ¥4,500 —6皿—

ディナー ¥5,500 —7皿—

ご予約特典

乾杯の
ウエルカムドリンク



ご予約承り中

アマルフィイ ウノ
TEL 0467-40-5101



STUZZICHINO ご挨拶の一品《ディナーのみ》

ANTIPASTO 前菜
季節彩る前菜盛り合わせ
Today's Assortment Appetizers

ZUPPA スープ

PASTA パスタ

本日のパスタ 一季節のパスタよりお選びいただけますー
Please choose from the Seasonal Pasta

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

ー下記より一品お選びくださいー

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)

母の日デコレーション

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

※写真はイメージです。 ※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。
※性別・年齢は問わず、ご来店のお客様全員がご注文いただけます。