

UMAI *mono*

イチオシの「うまいもの」がお得に味わえる
年に一度の大イベント開催中!!

鎌倉湘南うまいもの会

2024 1.9^{TUE} - 3.15^{FRI}



ANTIPASTO 前菜

冬の前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 appetizers

PESCE CALDO お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

濃厚な雲丹といくら 磯海苔のバターソース

Charcoal Grilled Fresh Fish

Sea urchin and Salmon roe Seaweed Butter sauce

PASTA パスタ

相模豚の自家製パンチェッタと

ポルチーニ茸のタリオリーニ ペコリーノクレマと共に

Housemade Pork Pancetta

Flat Pasta with Porcini Mushrooms, Sheep Cheese

ZUPPA FRUTTA スープ

季節の果実 ズップフルッタ

Seasonal Fruit Soup

CARNE お肉料理

神奈川銘柄牛

やまゆり牛サーロインの炭火焼き

Charcoal Grilled Beef sirloin

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

Assorted Housemade Dolce

通常価格 ¥~~8,000~~ > ¥5,800

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。 ※表示価格は税込です。
※別途お席料をお一人様330円頂戴致します。

PRANZO A

地野菜と地魚、パスタの ライトコース

Light course of local vegetables, local fish and pasta.

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜と 白インゲン豆のミネストラ

Milanese style White kidney Bean Soup

ANTIPASTO 前菜

冬の菜園風 彩り豊かな横須賀野菜と季節の果実

Yokosuka Vegetables and Seasonal Fruits

PASTA パスタ

本日のパスタ (90g)

一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

自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥2,400

PRANZO B

炭火で仕上げたメインまで付く 贅沢コース

Special course with charcoal-grilled main dish.

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜と 白インゲン豆のミネストラ

Milanese style White kidney Bean Soup

ANTIPASTO 前菜

冬の菜園風 彩り豊かな横須賀野菜と季節の果実

Yokosuka Vegetables and Seasonal Fruits

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

一別紙よりお選びください

Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

一下記より一品お選びください

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き

白味噌とグリーンオリーブの バーニャカウダーソース

Charcoal Grilled Fish with
White Miso and Green Olives, Bagna Cauda sauce

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き

豚足とじゃが芋のポテ 自家製ザワークラウト添え

Charcoal Grilled Pork with Stewed Pork feet and Potatoes
with Housemade Sauerkraut

LOMBATA | 神奈川県産銘柄牛“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

自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥3,600

横須賀の食材をふんだんに使用した
至福のフルコース

Luxurious full-course meal using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜と
白インゲン豆のミネストラ
Milanese style White kidney Bean Soup

ANTIPASTO 前菜

冬の前菜 3 種盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚と大粒ホタテ炭火焼き
白味噌とグリーンオリーブのバーニャカウダーソース
Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with
White Miso and Green Olives, Bagna Cauda sauce

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

一下記より一品お選びください

- MANZO | 牛肉とよこすか野菜の炭火焼き 無花果とバルサミコのソースと
自家製マーマレード コリアンダーの香り
Charcoal Grilled Beef and Vegetable, Fig and Balsamic sauce Housemade Marmalade Coriander scent
- LOMBATA | 神奈川銘柄牛 “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

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

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)”を使用し、味の深みにこだわっています。

BIANCO

真鱈とじゃが芋 白菜のビアンコスパゲッティ
柚子の香り

Cod and Potato, Chinese Cabbage Bianco Spaghetti
with Citron scent

ROSSO

大山鶏のグリリア
冬野菜のトマトスパゲッティ

Grilled Chicken and Winter Vegetables Tomato Spaghetti

PANNA

自家製パンチェッタとゴルゴンゾーラ
バターナッツ南瓜のクリームニョッキ

Housemade Pancetta and Gorgonzola
with Butternut Squash Cream Gnocchi

LASAGNA

国産牛自家製ボロネーゼのラザニア (+¥300)

Beef Bolognese Lasagna (+¥300)

FEST

広島県産牡蠣と蓮根のスパゲッティ
磯海苔と山椒の香り (+¥500)

Oyster and Lotus root Spaghetti
with Seaweed and Japanese Pepper scent (+¥500)

