

# UMAI *mono*

鎌倉湘南うまいもの会

2024 1.9<sup>TUE</sup> - 3.15<sup>FRI</sup>

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!!



## ANTIPASTO 前菜

季節の前菜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

ご予約  
承り中

AMALFI MARINA BLU  
TEL 046-854-7721



通常価格 ¥ ~~8,000~~ > ¥ 5,800

## CENA 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

#### 横須賀産春キャベツと緑豆のスープ

Spring Cabbage and Mung Bean Soup

#### ANTIPASTO 前菜

#### 春の前菜 3 種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

#### PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

一別紙よりお選びくださいー

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ー

#### PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き プッタネスカソースと新玉葱のピュレ よもぎのアクセント

Charcoal Grilled Fish with  
Housemade Bacon and Cabbage Stuffato

#### CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き キャラメルオニオンと 春野菜のマスタードソース

Charcoal Grilled Pork with  
Caramelized Onion and Spring Vegetable Mustard sauce

#### 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

Housemade Dessert

#### 自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥3,500

## CENA B

### 炭火で仕上げた魚、牛肉のメインまで付く 贅沢フルコース

Special course with charcoal-grilled fish and beef main dish.

#### ZUPPA スープ

#### 横須賀産春キャベツと緑豆のスープ

Spring Cabbage and Mung Bean Soup

#### ANTIPASTO 前菜

#### 春の前菜 3 種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of Appetizers

#### PESCE お魚料理

#### 近海鮮魚の炭火焼き

プッタネスカソースと新玉葱のピュレ

よもぎのアクセント

Charcoal Grilled Fish with  
Puttanesca sauce and Fresh Onion Puree Mugwort accent

#### PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)

一別紙よりお選びくださいー

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ー

#### MANZO | 牛肉と横須賀野菜の炭火焼き プルーンのアグロドルチェと 春の果実のモスタルダ

Charcoal Grilled Beef and Vegetable with  
Sweet Pickled Plums and Fruit Mustard

#### 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

¥5,000

CENA C

横須賀の食材をふんだんに使用した  
“桜”フルコース

Luxurious full-course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

春を彩る前菜 5種盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of Appetizers

ANTIPASTO CALDO 本日の前菜

～春の味覚～ ホワイトアスパラガスと筍の炭火焼き  
ソースオランダーズ 生ハムと一緒に

Charcoal-grilled White Asparagus and Bamboo shoots  
sauce hollandaise with Prosciutto

PESCE お魚料理

近海鮮魚と大粒ホタテ炭火焼き  
ワイルドルッコラのピューレとソースタプナード

Charcoal Grilled Fresh Fish and Scallops with  
Wild Arugula Puree and Tapenade sauce

PASTA パスタ

桜海老と緑アスパラガスの軽いトマトクリームスパゲッティ  
桜海老とチーズのクロッカントと共に

Light Tomato cream Spaghetti with Cherry Shrimp and Green Asparagus with  
Sakura Shrimp and Cheese crocante

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

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  
Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー  
Housemade Bread & Coffee

¥8,000

BAMBINO

お子様パスタセット  
Kids Pasta Set

※8歳までのお子様にご用意しております  
Set meal for kids\_Up to 8 y/o

ミートソーススパゲティ 40g・自家製パン  
ソフトドリンク・本日のアイス  
Meat sauce Spaghetti / Housemade Bread  
Soft Drink & Ice Cream

¥1,200

※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。

# 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

帆立のラグーと春野菜のピアンコスパゲッティ  
春キャベツの自家製ザワークラウトと共に

Minced Scallops and Spring Vegetables Bianco Spaghetti with  
Housemade Sauerkraut with Spring Cabbage

## ROSSO

那須高原豚肩ロースと新玉葱の  
アマトリチャーナ

Pork and Fresh Onion Amatriciana Spaghetti

## PANNA

総州古白鶏もも肉の自家製桜スモークのクリームソース  
春柑橘の香り 本日のショートパスタ

Housemade Cherry blossom Smoked Chicken Cream sauce  
Today's Short Pasta with the scent of Spring Citrus

## FEST

桜海老と緑アスパラガスの軽いトマトクリームスパゲッティ  
桜海老とチーズのクロッカントと共に (+¥500)

Light Tomato cream Spaghetti with Cherry Shrimp and Green Asparagus with  
Sakura Shrimp and Cheese crocante (+¥500)

