

CENA A

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

新玉ねぎのズッパ

青葱オイルと生ハムパウダー

Fresh Onion soup Green Spring Onions
and Cured Ham Powder

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト

～初夏の味覚～

Assortment 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

じゃが芋と緑豆のブレゼ

新生姜のコンディメント添え

Charcoal Grilled Fish with Potato
and Bean Braiser with Ginger

CARNE | 神奈川県産相模相模豚の炭火焼き

青梅のマルメラータ 黒胡椒風味の "Ju" と一緒に

Charcoal Grilled Pork
with Green plum marmelata with black pepper

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 Desserts

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

新玉ねぎのズッパ

青葱オイルと生ハムパウダー

Fresh Onion soup Green Spring Onions
and Cured Ham Powder

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト

～初夏の味覚～

Assortment of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き

じゃが芋と緑豆のブレゼ 新生姜のコンディメント添え

Charcoal Grilled Fish
with Potato and Bean Braiser with Ginger

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

MAIALE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き

青梅のマルメラータ 黒胡椒風味の "Ju" と一緒に

Charcoal Grilled Pork
with Green plum marmelata with black pepper

MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き

自家製アイヨリソース キャトルエビス添え

Charcoal Grilled Beef Halami
and Yokosuka Vegetables
with Housemade Aiyori 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

自家製ドルチェ盛り合わせ

Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥5,000

CENA
STAGIONE MARINA BLU

横須賀の食材をふんだんに使用した
“初夏のマリナブルー”コース
“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

初夏の前菜盛り合わせ
Assortment of Appetizers

ANTI CALD 本日の温前菜

フルーツトマトのエモンデ 蛤の温かいスープに浮かべて
Warm Soup of Clams Floating Fruit tomato émonder

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
タスマニア産粒マスタード入りハチミツヴィネグレット
Charcoal Grilled Fish with Honey Vinagrete with Mustard

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)
—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

神奈川銘柄牛“やまゆり牛”の炭火焼き
自家製アイヨリソース キャトルエビス添え
Charcoal Grilled Beef Halami with Housemade Aiyori Sauce

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

釜揚げしらすと旬野菜のビアンコスパゲッティ
山椒の香り

Bianco Spaghetti with Whitebait
and Seasonal Vegetables with Japanese Pepper

ROSSO

三崎マグロと横須賀野菜
スパゲッティ・プッタネスカ (+ ¥300)

Misaki Tuna and Yokosuka Vegetables Spaghetti Puttanesca (+ ¥300)

PANNA

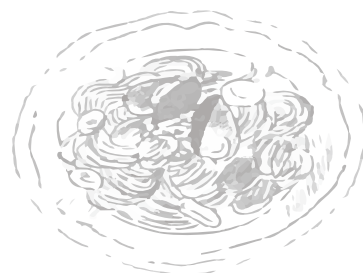
那須高原豚のクリームソース
ワイルドルッコラのジェノベーゼと共に
本日のショートパスタで

Short Pasta with Pork in Cream Sauce
with Wild Rocket Genovese

FEST

神奈川銘柄やまゆり牛 100% ボロネーゼ
マンチーニリガトーニ (+ ¥600)

Beef Bolognese Pasta Rigare (+ ¥600)



ANTIPASTO 前菜

前菜盛り合わせ S サイズ ¥980

Assortment of Appetizers L サイズ ¥1,680

本日入荷 近海鮮魚のカルパッチョ ¥1,780

Today's Fish Carpaccio

新玉ねぎのズッパ ¥680

青葱オイルと生ハムパウダー

Fresh Onion soup Green Spring Onions
and Cured Ham Powder

自家製パン ¥100

Housemade Bread

PASTA パスタ

釜揚げしらすと旬野菜の ¥1,580

ビアンコスパゲッティ 山椒の香り

Bianco Spaghetti with Whitebait
and Seasonal Vegetables with Japanese Pepper

三崎マグロと横須賀野菜 ¥1,680

スパゲッティ・プッタネスカ

Misaki Tuna and Yokosuka Vegetables
Spaghetti Puttanesca

那須高原豚のクリームソース ¥1,680

ワイルドルッコラのジェノベーゼと共に

本日のショートパスタで

Short Pasta with Pork in Cream Sauce
with Wild Rocket Genovese

神奈川県産相模豚の炭火焼き 100% ボロネーゼ ¥1,880

マンチーニリガトーニ

Beef Bolognese Pasta Rigare

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE

炭火で仕上げるお肉・お魚料理

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,180

じゃが芋と緑豆のブレゼ

新生姜のコンディメント添え

Charcoal Grilled Fish with Potato
and Bean Braiser with Ginger

近海鮮魚と大粒ホタテの炭火焼き ¥2,580

タスマニア産粒マスタード入りハチミツヴィネグレット

Charcoal Grilled Fresh Fish and Large Scallops
with Honey Vinagrete with Mustard

CARNE お肉料理

サルシッチャとメルゲーズ炭火焼き ¥1,480

Charcoal Grilled Salsiccia and Merguez

神奈川県産相模豚の炭火焼き ¥2,480

青梅のマルメラータ

黒胡椒風味の "Ju" と一緒に

Charcoal Grilled Pork
with Green plum marmelata with black pepper

牛ハラミの炭火焼き 240g ¥3,300

Charcoal Grilled Beef skirt

神奈川県産銘柄牛“やまゆり牛” 140g ¥4,900

サーロインの炭火焼き 210g ¥7,250

Charcoal Grilled Beef sirloin

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィドルチェより ¥980

自家製ドルチェミスト

Assortment of Housemade Desserts

BAMBINO

お子様パスタセット

Kids Pasta Set

※8歳まで
Up to 8 y/o

ミートソーススパゲティ 70g

自家製パン・ソフトドリンク・本日のアイス

Meat sauce Spaghetti

Bread, Soft Drink, Ice Cream

¥1,200

BAMBINO
CAUSE

アマルフィイ バンビーノコース

Kids Meal Course

※小学生まで
Up to elementary
school students

季節のスープ・前菜盛り合わせ

ミートソーススパゲティ 70g

自家製パン・ソフトドリンク・デザート

Soup, Assorted Appetizers, Meat sauce Spaghetti

Bread, Soft Drink, Dessert

¥2,600

BIRRA ビール

Beer



生ビール “SORACHI 1984”

Draught Beer “SORACHI1984” 中 400ml ¥790
Small / Medium

小 330ml ¥650

伝説のホップ『ソラチエース』だけを
使ったビールの、ヒノキやレモンガラスの
ような香りとおいしい余韻をお楽しみください



イタリアンビール “モレッティ” ¥800

Italian Beer “Moretti”

ホップが効いていて、最後にしっかりと苦みも感じられます
フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビール

サッポロアルコールフリー ¥700

Non Alcoholic Beer

SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass of Sparkling wine グラス ¥790



VINO DELLA CASA ハウスワイン

House wine



テッレ・ダガラ・ビアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、
爽やかで軽やかな飲み心地
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



“サンタ・テレーゼ” フラスカーティ・スペリオレ・セッコ "Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッビアーノ、グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り
まろやかな味わいと酸が調和し
スイートアーモンドの余韻

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

VINO ROSSO 赤ワイン Red wine



モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



ヴァルポリチェッラ・ DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味
バランスの取れたボディの厚味が豊か

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

その他ボトルワインリストは次のページをご覧ください

SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine



ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット

Duca di Salaparuta Brut

■ シチリア州 / グレカニコ シャルドネ

長期間のシャルマー方式で造られており
フレッシュなフルーツと微かなパンの香り
複雑でありながらバランスのとれた味わい

ボトル ¥4,800



ベッレンダ・ロゼ・スパマンテ・ブリュット "ロザリカ"

Rose Spumante Brut "Rosalica"

■ ヴェネト州 / ラボーゾ シャルドネ

ラズベリーやチェリーの香りに、フルーティーなアロマと
フレッシュさのバランスが取れている
エレガントな印象

ボトル ¥5,900



ベッレンダ “サイフ” シャルドネ・メトド・クラシコ スパマンテ・タレント・ブリュット

"Saiph" Chardonnay Metodo Classico
Spumante Talento Brut

■ ヴェネト州 / シャルドネ

瓶内二次発酵の後、約30ヶ月熟成させています
きめ細やかな泡立ち、バランスが良く
とてもドライでスタイリッシュ

ボトル ¥7,500



バンフィ・ブリュット

Banfi Brut

■ トスカーナ州 / ピノネーロ、シャルドネ、ピノビアンコ

メトド・クラシコ製法(瓶内二次発酵)
24か月以上熟成。輝きのある淡い麦わら色
細かく持続性のある泡、凝縮した華やか、
香り高かくすっきりとした後味が特徴。

ボトル ¥9,000



フランチャコルタ・DOCG・ ブラン・ドゥ・ブラン・ コッレツィオーネ・グラン・クリュ

Franciacorta DOCG, Blanc de Blancs,
Collezione Grandi Cru

■ ロンバルディア州 / シャルドネ100%

ヘーゼルナッツやバターをつけたバケットに
ドライアプリコットの香り
アーモンドの様な香ばしさとドライフルーツを
かじったような味わい

ボトル ¥12,000

COCKTAIL FRIZZANTE スパマンテ カクテル

各 ¥820

Sparkling wine Cocktail

キールロワイヤル Kir Royal

カシスリキュール + スパークリングワイン
Cassis Liqueur + Sparkling wine

ルビーモскарト Ruby Moskart

カンパリ + スパークリングワイン
Campari + Sparkling wine

パライソインペリアル Paraiso Imperial

ライチリキュール + スパークリングワイン
Lychee Liqueur + Sparkling wine

ベリーニ Bellini

ピーチ + スパークリングワイン
Peach + Sparkling wine

シチリアンミモザ Sicilian Mimosa

ブラッドオレンジジュース + スパークリングワイン
Blood Orange juice + Sparkling wine

VINO BIANCO 白ワイン

White wine



テッレ・ダガラ・ビアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、
爽やかで軽やかな飲み心地
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

ボトル ¥3,900



ラインガウ・リースリング・クラシック

Rheingau Riesling Classic

■ ドイツ ラインガウ / リースリング

新しいドイツのワイン法に基づいた辛口
香りに華やかさのある、フルーティーで爽やか
食中酒にピッタリ

ボトル ¥6,200



“サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオーレ・セッコ

"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジア、トレッピアーノ、グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り
まろやかな味わいと酸が調和し
スイートアーモンドの余韻

ボトル ¥4,900



シャブリ・レ・クロ・デ・サンジュ

Chablis Les Clos Des Anges

■ ブルゴーニュ州 / シャルドネ100%

ピュアなミネラル、フルーティーさを伴い
かつちりとした酸を持つシャブリ
程良い厚みと共に旨味が広がる

ボトル ¥7,000



“ダ・マッジオ” シャルドネ・フォルリ

Da Maggio Chardonnay Forli

■ エミリア・ロマーニャ州 / シャルドネ100%

アカシアのハチミツ、トロピカルフルーツや白い花と、
トースト香とバニラが融和した豊かな香り
なめらかな口当たりとやわらかな味わい

ボトル ¥5,600



グレジィ・シャルドネ・ランゲ・DOC

Langhe Chardonnay Gresy

■ ピエモンテ州 / シャルドネ100%

バニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りとパイナップルの風味
独特のミネラル感、長い余韻

ボトル ¥8,900



VINO ROSSO 赤ワイン

Red wine



モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

ボトル ¥3,900



ヴァルポリチェッラ・DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味
バランスの取れたボディの厚味が豊か

ボトル ¥4,900



プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州 / プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り
バランスの良い果実感が広がる
滑らかなタンニンのミディアムボディ

ボトル ¥5,500



バルベーラ・ダスティ・DOCG

Barbera d'Asti DOCG

■ ピエモンテ州 / バルベーラ

ブラックベリー、ラズベリーや熟したチェリーの香り
エレガントで個性的な味わい

ボトル ¥6,100



キャンティ・クラッシコ・DOCG

Chianti Classico DOCG

■ トスカーナ州 /

サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%

チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く
アタックからしっかりした果実味とバランスが良い

ボトル ¥7,300



アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・DOCG・トッレ・デル・ファラスコ

Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco

■ ヴェネト州 /

コルヴィーナ70% コルヴィノーネ20% ロンディネッラ10%

カカオやスパイスにブルーベリーやブラックチェリー
口当たりからパワフルでバランスも良く十分な果実味

ボトル ¥8,800



バローロ・DOCG・デル・コムーネ・ディ・セツラルunga・ダルバ

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

■ ピエモンテ州 / ネッピオーロ100%

バルサミコやローズヒップ、カシスの香り
しっかりした果実味と骨格
持続性のあるタンニンが長熟さを感じる味わい

ボトル ¥10,000



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・DOCG

Brunello di Montalcino

■ トスカーナ州 / ブルネッロ100%

スパイシー、ブラックチェリーやカカオやバニラ感が強く
酸とタンニンのバランスが良く豊かな果実感

ボトル ¥12,000

COCKTAIL カクテル

Cocktails

LIMONCELLO レモンチェッロ

Limoncello



イタリア アマルフィイ特産のレモンリキュール

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 + レモンチェッロ
Ginger Ale (Dry/Sweet) + Limoncello

トニックウォーター + レモンチェッロ
Tonic water + Limoncello

ソーダ + レモンチェッロ
Soda + Limoncello

各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

WHISKY ウイスキー

Whiskey



数種類のモルトウイスキーやグレーンウイスキーを
掛け合わせ、バランスの良いなめらかな味わいに
仕上げたウイスキー

デュワーズ ハイボール
Dewar's Highball
Whisky + Soda

M サイズ ¥600 / L サイズ ¥800

CLASSIC COCKTAIL 各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

GIN ジン Gin

オレンジブロッサム
Orange Blossom
ジン + オレンジジュース
Gin + Orange juice

ジンバック Gin Buck
ジン + ジンジャーエール
Gin + Ginger Ale

ジントニック Gin & Tonic
ジン + トニックウォーター
Gin + Tonic water

RUM ラム Rum

ラムコーク Rum & Coke
ラム + コーラ
Rum + Cola

ラムトニック Rum & Tonic
ラム + トニックウォーター
Rum + Tonic water

VODKA ウオッカ Vodka

モスコミュール Moscow Mule
ウオッカ + ジンジャーエール
Vodka + Ginger Ale

ウオッカトニック Vodka & Tonic
ウオッカ + トニックウォーター
Vodka + Tonic water

スクリュードライバー
Screwdriver
ウオッカ + オレンジジュース
Vodka + Orange juice

CAMPARI カンパリ Campari

カンパリオレンジ Campari & Orange
カンパリ + オレンジジュース
Campari + Orange juice

カンパリソーダ Campari & Soda
カンパリ + ソーダ
Campari + Soda

カンパリグレープフルーツ
Campari & Grapefruit
カンパリ + グレープフルーツジュース
Campari + Grapefruit juice

CASSIS カシス Cassis

カシスオレンジ Cassis & Orange
カシスリキュール + オレンジジュース
Cassis + Orange juice

カシスソーダ Cassis & Soda
カシスリキュール + ソーダ
Cassis + Soda

カシスグレープフルーツ
Cassis & Grapefruit
カシスリキュール + グレープフルーツジュース
Cassis + Grapefruit juice

PARAISO パライソ Paraiso

パライソモーニ Paraiso Spumoni
ライチリキュール + グレープフルーツジュース +
トニックウォーター
Lychee liqueur + Grapefruit juice +
Tonic water

チャイナブルー China Blue
ライチリキュール + グレープフルーツジュース
+ ブルーキュラソー
Lychee liqueur + Grapefruit juice
+ Blue curacao

COCKTAIL ANALCOLICI

ノンアルコールカクテル

Non Alcoholic Cocktails

サンセットピーチ Sunset Peach ¥750
ピーチネクター + 烏龍茶 + グレナデン
Peach nectar + Oolong tea + Grenadine

ボナセラータ Buona serata ¥750
パッションフルーツ + ブラッドオレンジ + グレープフルーツ
Passion fruit + Blood orange + Grapefruit

シャーリーテンプル Shirley Temple ¥750
グレナデン + グレープフルーツ + ジンジャーエール
Grenadine + Grapefruit + Ginger Ale

アマルフィイマリナブルー Marina Blu ¥780
レモン + トニックウォーター + ブルーキュラソー
Lemon + Tonic Water + Blue Curacao

CAFFÈ コーヒー

Coffee

コーヒー Coffee ¥550

アイスコーヒー Iced Coffee ¥550

エスプレッソ Espresso ¥550

カプチーノ Cappuccino ¥650

カフェラテ Cafe Latte ¥650

アイスカフェラテ Iced Cafe Latte ¥650

キャラメルラテ Caramel Latte ¥680

アイスキャラメルラテ Iced Caramel Latte ¥680

カフェモカ Cafe Mocha ¥680

アイスカフェモカ Iced Cafe Mocha ¥680

抹茶ラテ Matcha Latte ¥680

アイス抹茶ラテ Iced Matcha Latte ¥680

TÈ 紅茶

Tea

紅茶 Tea ¥550

アイ스티ー Iced Tea ¥550

ノンカフェイン紅茶 Caffeine Free Tea ¥550

BIBITA ANALCOLICA

ソフトドリンク

Soft Drink

シチリアブラッドオレンジジュース Orange juice ¥650

リンゴジュース Apple juice ¥580

グレープフルーツジュース Grapefruit juice ¥580

ピーチネクター Peach nectar ¥580

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 ¥580
Ginger Ale (Dry/Sweet)

コーラ Cola ¥580

ウーロン茶 Oolong tea ¥580

ミネラルウォーター ガス有 or 無 ¥580
Bottled water with gas or non gas