

2時間以内のご利用をお願いしております。

前菜 Antipasto

自家製パン 1cut 50

本日のスープ 1cup 400

由比ヶ浜の釜揚げシラス ブルスケットタ 500

自家製コンビーフ ブルスケットタ 500

鶏レバーペースト ブルスケットタ 600

鎌倉野菜のサラダ 700

イタリア産生ハム 900

鎌倉野菜のオープン焼き バーニャカウダソース (生クリーム使用) 1200 *お時間掛かります

トリッパのトマト煮込み 1200

牛すじ、ギアラの赤ワイン煮込み 1200

パスタ Pasta

鎌倉野菜のペペロンチーノスパゲッティ 1100

“カレッティエラ” 辛いトマトソースのスパゲッティ 1200

由比ヶ浜の釜揚げシラスのオイルスパゲッティ 1200

由比ヶ浜の釜揚げシラスとブロッコリーのオレキエッテ 1300

自家製ベーコンのカルボナーラ 1300

チーズとレモンのペンネ 1400

短角牛ミートソーススパゲッティ 1400

ジェノベーゼスパゲッティ 生ハムのせ 1500

特製和牛ラグー リングイネ 1600

各種大盛り400

メイン 炭火焼きお肉料理

地鶏骨付きモモ 1300

湘南豚肩ロース200g 1800

黒毛和牛赤身部位150g 3300

3種盛り (上記のお肉) S 4400 (各90g)

M 6000(各150g)

岩手門崎丑ヒレ150g 4400

岩手田村牧場
吊し短角牛
自家挽きハンバーグ
鎌倉野菜のロースト
1500

ドリンク
メニュー
2枚目です