

ANTIPASTO

食事のはじまりに



季節野菜のカポナータ

Caponata with Seasonal Vegetables

¥1,100



柔らかくトマトと煮込んだトリッパ

Tender Tripe Braised in a Rich Tomato Sauce

¥1,650



ブロッコリーのアーリオオーリオ

Broccoli Aglio e Olio

¥1,380

ビタミンチャージサラダ

Vitamin Charge Salad

¥1,980



タコとポテト、セロリのサラダ

Octopus, Potatoes, and Celery Salad

¥1,760

生ハムとサラミ盛り合わせ

Prosciutto and Salami Assortment

¥2,480

トマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ

Tomato and Mozzarella Cheese Caprese

¥1,980

魚介のフリットミスト

Seafood Fritto Mist

¥1,820

Buon
Appetito!

イタリアチーズ盛り合わせ

Italian Cheese Assortment

¥2,460



前菜盛り合わせ5種

Assorted Five Kinds Of Appetizers

¥2,200

PRIMO PIATTO

素材が主役の一皿



渡り蟹のトマトクリームソース
リングイネ

Linguine with Japanese Blue Crab Tomato Cream Sauce

¥3,500

カラスミのスパゲッティボットアルガ

Bottarga Spaghetti With Mullet Roe

¥2,800

スパゲッティボンゴレビアンコ

Spaghetti Vongole Bianco

¥2,600

牛肉のラグーソース リガトーニ

Rigatoni with Beef Ragù Sauce

¥2,530

じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラソース

Potato Gnocchi with Gorgonzola Sauce

¥2,420

トリュフリゾット or タヤリン

Truffle Risotto or Tajarin

¥4,800



Tomato

フルーツトマトのスパゲッティ

Fruit Tomato Spaghetti

¥1,980

SECONDO PIATTO

ごちそうのクライマックス



JUICY & BOLD
STEAK

黒毛和牛のステーキ
Black Wagyu Beef Steak 200g~
200g~ ¥7,160



宮崎県産ひなたの
黒豚グリル
Grilled "Hinata-no Kurobuta"
Pork from Miyazaki Prefecture
¥3,500

*The Heart of
the Table!*

本日の鮮魚のグリル
Today's Fresh Grilled Fish
¥2,860



本日の鮮魚とあさりの
アクアパッツァ
Today's Fresh Seafood
and Clam Aqua Pazza
¥7,900

ひな鶏半身の
ハーブスパイスグリル
Grilled Half Spring Chicken
with Herbs and Spices
¥3,400

※価格は全て税込になります。

DOLCE

甘さでとじる、最後の一幕

SUGAR & SMILE
SWEETS
Bliss♡



季節のフルーツパフェ
Seasonal Fruit Parfait ¥2,420

Select

ジェラート盛り合わせ

Assorted Gelato

¥900

カラメリゼしたカタラーナシュー

Caramelized Catalana Choux Cream

¥1,380

香り豊かなチーズケーキ

Rich Cheesecake

¥1,200

濃厚ガトーショコラ

Rich Gateau au Chocolat

¥1,320

ソフィアローレンのオリジナルティラミス

Sophia Loren Original Tiramisu

¥1,200

COURSE MENU

一皿ずつ、物語がはじまる

Dinner Course A

ディナーコースA

¥8,000

リコッタチーズとキャビア

Ricotta Cheese and Caviar

本日の前菜5種盛り合わせ

Today's assorted Five Appetizers

本日のパスタ 又は
赤海老のスパゲッティ
(+¥500)

Today's pasta or
red shrimp spaghetti (+¥500)

本日の魚料理 又は
本日の肉料理

Today's Fish Dish or
Today's Meat Dish

デザートワゴンサービス

Dessert Cart Service

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

Dinner Course B

ディナーコースB

¥13,000

リコッタチーズとキャビア

Ricotta Cheese and Caviar

本日の前菜5種盛り合わせ

Today's assorted Five Appetizers

ムール貝と
マッシュルームのココット
Mussels and Mushroom Cocotte

トリュフのパスタタヤリン

Tjarin Pasta with Truffles

本日の魚料理

Today's Fish Dish

黒毛和牛のタリアータ

Wagyu Beef Tagliata

デザートワゴンサービス

Dessert Cart Service

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

Dinner Course C

ディナーコースC

¥15,000

【要予約】

リコッタチーズとキャビア

Ricotta Cheese and Caviar

本日の前菜5種盛り合わせ

Today's assorted Five Appetizers

トリュフのパスタタヤリン

Tjarin Pasta with Truffles

アワビのロースト

Roasted Abalone

黒毛和牛のステーキ

Black-haired Wagyu Beef Steak

デザートワゴンサービス

Dessert Cart Service

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

DRINK MENU

味わいを、さらに深く

ALCOHOL

DRAFT BEER "TARUNAMA"

エビスビール ¥850
Ebisu Beer

ドラフト鎌倉ビールIPA ¥1,100
Draft Kamakura Beer IPA

BOTTLED BEER

湘南ビール
Various Shonan Beers
各種 various ¥1,200

アサヒビアリー
微アルコールビール ¥700
Asahi BEERY Low alcohol beer

サッポロ
プレミアムアルコールフリー
ノンアルコールビール ¥700
Sapporo Premium Alcohol-Free
Non-Alcoholic Beer

WINE

ハウスワイン(赤・白)
House Wine (Red / White)
グラス Glass ¥800
カラフェ Carafe ¥3,000
ボトル Bottle ¥5,800

スパークリングワイン
Sparkling Wine
グラス Glass ¥900

本日のおすすめワイン
Wine of the Day
グラス Glass ¥1,000~

※ボトルワインは別途メニューございます。

WHISKEY

デュワーズハイボール ¥700
Dewar's and soda (highball)

サントリー角 ¥800
Suntory "Kaku"

山崎 ¥1,200
Yamazaki

白州 ¥1,200
Hakushu

響 ¥1,300
Hibiki

グレンモーレンジ10年 ¥1,000
Glenmorangie Aged 10 years

アードベッグ5年 ¥1,200
Ardbeg Aged 5 years

GRAPPA

チェリーニ ¥900
Cellini

ガヤ スペルス ¥1,600
GAJA Sperss

ルーチェ ¥1,800
LUCE

サッシカイヤ ¥2,000
Sassicaia

STANDARD COCKTAILS

自家製サングリア ¥800
Homemade Sangria

サングリアキティ ¥800
Sangria Kitty

オペレーター ¥800
Operator

アペロールスプリッツ ¥800
Aperol Spriz

リモンチェッロスプリッツ ¥900
Limoncello Spritz

オリジナルスプモーニ ¥800
Original Spumoni

自家製ジンジャーエール
モスコミュール ¥800
Homemade Ginger Ale
Moscow Mule

クラシックモヒート ¥950
Classic Mojito

塩レモンサワー ¥700
Salt Lemon Sour

あらごし桃ソーダ ¥700
Rough-grounded peach soda

ネグローニ ¥900
Negroni

ミモザ ¥1,200
Mimosa

ベッリーニ ¥1,200
Bellini

NON-ALCOHOLIC

MOCKTAILS

ヴァージンサングリア ¥800
Virgin Sangria

キウイモヒート ¥900
Kiwi Mojito

ラ・ビオラ ¥1,000
La VIOLA

ウィステリア ¥1,000
Wisteria

WATER

サンペレグリーノ ¥700
500ml 炭酸あり
Sanpellegrino 500ml With fizz

アクアパナ ¥700
500ml 炭酸なし
Aqua Panna 500ml No fizz

JUICE

100%りんごジュース ¥800
100% Apple Juice

100%パイナップルジュース ¥800
100% Pineapple Juice

100%クランベリージュース ¥800
100% Cranberry Juice

100%みかんジュース ¥900
100% Mandarin Orange Juice

ブラッドオレンジジュース ¥800
Blood Orange Juice

クラフトコーラ ¥800
Craft Coke

自家製ジンジャーエール ¥800
Homemade Ginger Ale

青みかんのレモネード ¥800
Green Mandarin Orange Lemonade

COFFEE & TEA

オリジナルブレンドコーヒー ¥700
Original Blend Coffee

アイスコーヒー ¥700
Iced Coffee

エスプレッソ ¥600
Espresso

アメリカーノ ¥700
Americano

カプチーノ ¥800
Capuccino

カフェラテ ¥800
(アイス/ホット)
Café Latte (Iced / Hot)

アイスティー ¥700
Iced Tea

ハーブティー ¥800
Herb Tea

烏龍茶 ¥660
Oolong Tea

紅茶 ¥700
(ダーズリン、アールグレイ)
Black Tea
(Darjeeling, Earl Grey)

SPECIAL MENU

心弾む一皿



ビーフシチュー

Beef Stew

¥3,860

フランス料理の「ブッフ・ブルギニヨン」やイタリア料理の「スタッフアート」に代表される、牛肉の赤ワイン煮込みです。時間をかけて丁寧に作ることで、家庭では決して再現できない、奥深い味わいと肉の柔らかさを実現。



黒毛和牛のステーキ重

Black Wagyu Beef Steak Rice Bento Style

¥6,000

日本が世界に誇る最高級食材「黒毛和牛」を、鎌倉が誇る800年の歴史を持つ伝統工芸品「鎌倉彫」のお重で提供する、この土地ならではの最高峰のおもてなし料理です。



海老とペンのグラタン

Shrimp and Penne Gratin

¥1,840

エビとブロッコリー、きのこなどをふんだんに使い、特製のクリームソース(ベシャメルソース)とチーズで焼き上げた、クラシックながらも贅沢な一品です。



オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup

¥1,870

じっくりと炒めた玉ねぎのスープに、パン(バゲット)を乗せ、チーズをかけてオーブンで焼き色をつけた、非常に手間のかかるスープです。

三崎マグロのカマのグリル

Grilled Misaki Tuna Collar

¥3,300

三崎直送のマグロのカマを豪快に焼き上げました。特製のケッカソースでお召し上がりください。

お子様プレート

Kid's plate

¥1,800

ハンバーグ、エビフライ、ナポリタン、オムレツにジュースがついたお子様専用のプレートになります。