



TAVOLA 310
Italian Kitchen

Grand Menu

各種SNSにて最新情報発信中





Concept

鮮度にこだわった 出来立てのフレッシュチーズ

フレッシュチーズの美味しさは、なによりも“できたて”であること。TAVOLA310では、「モッツアレラ」、「リコッタ」、「カッテージ」、「ブラッティーナ」の4種類のチーズを毎日お店で手作りしています。細部までこだわり抜いた究極のフレッシュチーズをぜひお楽しみください。



天然酵母とホエイを使った もちもちの釜焼ピッツァ

フレッシュチーズを作るときにできる、ホエイには、水溶性のタンパク質のほかにも、ビタミンやミネラルなどの栄養素がたくさん含まれています。そこに天然酵母を加え、もっちりとした食感のピザ生地を生み出しています。

約500度の高温のピザ窯で一気に焼き上げることで、生地の外側はカリッと内側はモチモチの本格ナポリピッツァができます。

Cheese!! and Wine

旬の野菜を農家から直送！ 鮮度抜群の鎌倉野菜

カラフルな見た目と美味しさで、近年注目されているブランド野菜「鎌倉野菜」。鎌倉野菜農家の“Rainbows farm 鎌倉”から直接仕入れた、新鮮な採れたて野菜を提供しています。

石井宏兒(いしい こうじ)氏

調理師免許を持つ料理人から一転、農家の跡を継ぎ四代目として年間150品目の野菜を栽培している。農園を営む傍ら、家族が経営する幼稚園でも勤務。食育や子どもの農業体験にも力を入れている。



お料理とのペアリングが 楽しめる豊富なワイン

チーズには欠かせない相棒といっても過言ではないワイン。お料理に合わせていろいろチョイスできるように、世界各国のワインを厳選しております。

どんなワインが合うのかな……そんな時は、スタッフにお声がけいただければお好みに合わせたワインをおすすめ致します。グラスワインも数種類ご用意しておりますので、1杯からでも気軽に楽しむことができます！



Fresh Craft Cheese

つくりたて フレッシュチーズ

お客様の目の前で手作りする「フレッシュすぎるモッツアレラチーズ」をはじめ、店内で作るフレッシュチーズが自慢です。口の中に広がるミルキーな味わいは格別！ぜひ一度お召し上がりください。

Recommend

フレッシュすぎる モッツアレラチーズのカプレーゼ

Very fresh mozzarella cheese caprese

2人前 ¥1,850

お客様の目の前で作り上げる、出来立てのモッツアレラチーズをカプレーゼにしました。濃厚なミルクの味わいと、もっちりとした食感は絶品です。



手作りリコッタチーズ 1pc ¥850

Homemade ricotta cheese

クセがなくほんのり甘味がありサッパリした味わいが人気で、豆腐のような食感が特徴的です。そのままはもちろん、オリーブオイルや蜂蜜をかけて食べるのもおすすめです。



手作りブラッティーナ 1pc ¥1,650

Homemade bratina cheese

ブラッティーナとは、繊維に裂いたモッツアレラチーズと生クリームを合わせた「ストラッチャテッラ」をモッツアレラの生地で巾着状に包んだものです。手作りだからこそ味わえる、鮮度が命の希少価値の高いチーズです。



自家製フレッシュチーズプレート (モッツアレラ・リコッタ・ブラッティーナ)

Homemade fresh cheese plate

2〜3人前 ¥3,800

お店で作った自慢のフレッシュチーズを一度に味わえる、贅沢な一品です。オリーブオイルや蜂蜜、塩などお好みでかけてお召し上がりください。



Jamon Serrano 原木から切り出した フレッシュ生ハム



原木切りたてのハモンセラーノ

Freshly cut Jamon Serrano

カンボドゥルセ社が独自に開発した四元交配種の脂分が豊かな雌から作られたハモン・セラーノです。赤身はサシがまんべんなく入り、しっかりとした肉質で、噛むほどに豊かな味わいを楽しめます。

レギュラー(60g) ¥2,000

ハーフ(30g) ¥1,200

フレッシュストラッチャテッラと 削りたてハモンセラーノ

¥1,950

With Fresh Stracciatella Freshly cut Jamon Serrano

切り立ての生ハムに、ストラッチャテッラという生クリームと裂いたモッツァレラチーズを合わせたものを添えました。濃厚なクリームと生ハムのハーモニーをお楽しみください。



Recommend

シャルキュトリ盛り合わせ

2~3人前 ¥2,850

(ハモンセラーノ・ピカンテサラミ・鴨のロースト・モルタデッラなど5種類)

Charcuterie platter

『シャルキュトリcharcuterie』とは食肉加工品全般の総称。

chair(肉)+cuite(火を入れる)、が語源。

ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌなどの総称で、自慢の切り立て生ハムをはじめ、5種類を盛り合わせました。ぜひワインと一緒に召し上がってください!

Salad & Appetizer サラダ & 冷菜



Recommend

スペイン産ハモンセラーノと 自家製ブラッティーナのサラダ

Jamon Serrano and Burratina salad

¥2,600



パルミジャーノと半熟卵の シーザーサラダ

Caesar Salad with Parmigiano and Soft-boiled Egg

¥950



鎌倉野菜の農園サラダ

Farm Salad of Kamakura Vegetables

¥1,250



冷菜5種盛合せ

¥2,200

冷菜3種盛合せ

¥1,600

Assortment of appetizers

ワインに合うおつまみを盛り合わせにしました!まずは、キリッと冷えた白ワインやビールに合わせてお楽しみください。

Side Dish おつまみ

パン(4pc) ¥300



レーズンバターと生ハムのカナッペ
Canapes of raisin butter and prosciutto

¥700



キャロットラペと
手作りカッテージチーズ
Carotte rapees with
homemade cottage cheese

¥600



鎌倉野菜の自家製ピクルス
Homemade pickles

¥600



季節野菜のカポナータ
Seasonal vegetable caponata

¥600



ポテトサラダと自家製パンチェッタ
Potato salad and homemade pancetta

¥700



あつあつポテトとニョッキの
フリットミスト アイオリソース
Hot potato fries and gnocchi
frit platter, aioli

¥650



5種ソーセージの盛り合わせ
Assortment of 5 types of sausage

¥750



自家製ホエイミルクの
スティックチキン(4本)
Whey milk stick chicken

¥850



こだわり抜いた
パテドカンパーニュ
Pate de champagne

¥900



ソフトシェルシュリンプの
アヒージョ
Soft shell shrimp ajillo

¥1,200



季節のカルパッチョ
～内容はスタッフにお尋ねください～
Seasonal carpaccio

¥1,500

Main Dish 肉料理

Recommend

牛肉のタリアータ ¥2,800

Beef tagliata

タリアータとはイタリア語で「薄く切った」という意味です。大きく焼いた牛肉を薄切りにし、削ったパルミジャーノをトッピング。野菜などと一緒に食べる料理です。シンプルでワインのお供にピッタリです。



チーズたっぷりハンバーグ

Cheesy Hamburger Steak

贅沢にチーズソースを使ったジューシーなハンバーグです。玉ねぎの甘味と柔らかな食感をが楽しめる逸品です。

レギュラー(180g) ¥1,800

豚バラ肉のポルケッタ ¥1,600

Porchetta with pork belly

香草でマリネした豚バラ肉を、オーブンでこんがり焼き上げました。とってもジューシーで病みつきになります。



Pasta パスタ

自家製パンチェッタを使った本気のカルボナーラ

Carbonara with homemade pancetta

¥1,850

お店で塩漬けした自家製パンチェッタを贅沢に使い、コクのあるパルミジャーノチーズが絡まった、濃厚な味わいをぜひご賞味ください。

Recommend



漁師直送山盛りしらすとズッキーニのレモンパスタ

Fresh shirasu and zucchini lemon pasta

¥1,250



ブラッティーナ・ボロネーゼ

Bolognese pasta with Brattina

¥2,800

ブラッティーナなし

¥1,300



濃厚4種チーズのリゾット

Rich risotto with 4 types of cheese

¥1,650

Pizza ナポリピッツァ

天然酵母とチーズを作った時にできるホエイを使った手ごねの自家製生地は、ヘルシーでもっちり柔らかな食感です。高温の釜で一気に焼き上げる本格的なピッツァです。

ブリッティーナがごろりとろける!



Recommend

マルゲリータ・ブラッティーナ

Margherita Brattina

(バジル・モッツアレラ・ブラッティーナ)

M 2,700

定番のマルゲリータに、贅沢に自家製ブラッティーナチーズをトッピングしました。
とろへりとした濃厚クリームを絡めてどうぞ!



マリナーラ

M ¥1,650

Marinara

(ニンニク・オレガノ・バジル・ミニトマト)



マルゲリータ

M ¥1,800

Margherita

(バジル・モッツアレラ)



シチリアーナ

M ¥1,750

Siciliana

(ケイパー・アンチョビ・オリーブ)



ロマーナ

M ¥1,900

Romana

(バジル・オレガノ・アンチョビ・モッツアレラ)



ディアボロ

M ¥2,000

Diavolo

(ピカンテサラミ・モッツアレラ)



ビスマルク

M ¥2,200

Bismarck

(生ハム・モッツアレラ・半熟卵)

トッピング Topping

オリーブ¥100

アンチョビ¥100

しらす¥100

きのこ¥200

サラミ¥200

生ハム¥400

モッツアレラチーズ¥300

シェブルチーズ¥300

ブラッティーナ¥900



ビアンケッティ M ¥1,650
Bianchetti
(しらす・モッツァレラ)



ボスカイオーラ M ¥1,800
Boscaiola
(きのこ・モッツァレラ)



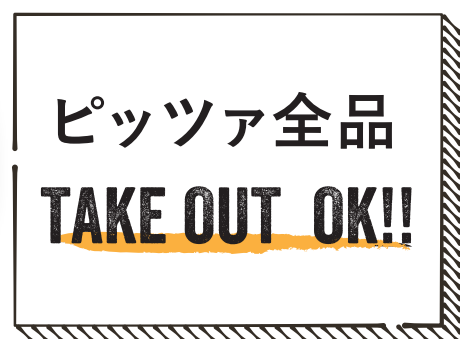
生ハムとルッコラ M ¥2,000
Prosciutto and rucola
(生ハム・ルッコラ)



ゴルゴンゾーラ M ¥2,100
Gorgonzola and Honey
(ゴルゴンゾーラ・クルミ・はちみつ)



クアトロ・フォルマッジ M ¥2,300
Quattro Formaggi
(4種のチーズ・はちみつ)



Mサイズ:25cm (3~4人前)

Dolce デザート



Recommend

310チーズケーキ ¥750
310 cheesecake

濃厚なクリームチーズに、自家製カッテージチーズとバニラビーンズを加え、芳醇な味わいに仕上げました。絶妙な焼き加減で、とろりとなめらかな食感ほまるでレアチーズのようです。310店でしか味わえないSpecialチーズケーキをどうぞ!



マスカルポーネのアイス ¥650
Mascarpone cheese ice cream

酸味のあるマスカルポーネを使った、さっぱり味のアイス。お子様も一緒に楽しめます。
+¥150でアフガードにできます。



リコッタチーズの生プリン ¥750
~自家製キャラメリゼナッツがけ~
Ricotta cheese pudding

リコッタチーズを使った、クリーミーな生プリン。キャラメルソースをかけてお召し上がりください。

水出しコーヒーゼリー ¥550
Cold brew coffee jelly
CAFE310のオリジナルブレンドコーヒー豆を使用した、水出しコーヒーのゼリーです。ほろ苦い味わいがクセになります。

DRINK MENU

ドリンクメニュー

Whey Cocktail

ホエイカクテル

自家製チーズでできたホエイ(乳清)を使ったカクテルを作りました。
ホエイは、低脂肪、低カロリーなのに高タンパクで栄養豊富なのが◎!

レッドホエイ(赤ワイン+レモネード+ホエイ)	¥750
ホホワイトホエイ(白ワイン+レモネード+ホエイ)	¥750
ホエイスカッシュ(ウォッカ+レモンソーダ+ホエイ)	¥750
ホエイピーチフィズ(ピーチ+ホエイ+ソーダ)	¥750

Beer

ビール

生ビール	¥650
ザ・プレミアムモルツ<香るエール>	
オールフリー(ノンアルコールビール)	¥650



HighBall & SOUR

ハイボール
サワー・果実酒

【ハイボール】

ビームハイボール	¥600
ジンジャーハイボール	¥650
コークハイボール／ライムハイボール	¥650

【サワー】

レモンサワー／グレープフルーツサワー	¥650
カルピスサワー／ベリーベリーサワー	¥650
ウーロンハイ	

【果実酒】

梅酒(ロックorソーダor水割り)	¥650
杏酒(ロックorソーダor水割り)	¥650

Mocktail

モクテル

似せた、真似たという意味の「mock(モック)」と「cocktail(カクテル)」を組み合わせた造語で、ノンアルコールカクテルの新しい呼び方です。

・自家製ジンジャーソーダ	・ホエイグレープレモネード
・トロピカルベリーソーダ	・ホエイレモネード
・サルトガクーラー	・ホエイレモンソーダ
・シャーリーテンブル	・ホエイピーチ

All ¥650

Wine

ワイン



ハウスワイン(赤)	グラス ¥600／デキャンタ ¥1,850
ハウスワイン(白)	グラス ¥600／デキャンタ ¥1,850
ハウス スパークリング	グラス ¥800
ロックワイン(赤/白)	¥650
ワインスプリッツァ(赤/白)(ワイン+ソーダ)	¥650

Wine Cocktail

ワインカクテル

フルーツサンテリア(赤/白)	¥750
キールロワイヤル	¥800
(カシス+スパークリングワイン)	
キール(カシス+白ワイン)	¥650
オペレーター(白ワイン+ジンジャーエール)	¥650
キティ(赤ワイン+ジンジャーエール)	¥650

Cocktail

カクテル

【ピーチ】女性に人気の桃のリキュール
ファジーネーブル(ピーチ+オレンジジュース)
ピーチフィズ(ピーチ+ソーダ+レモン)
ピーチウーロン(ピーチ+烏龍茶)
ピーチミルク(ピーチ+ミルク)
【カシス】人気の高い定番リキュール
カシスオレンジ(カシス+オレンジジュース)
カシスソーダ(カシス+ソーダ)
カシスウーロン(カシス+烏龍茶)
カシスミルク(カシス+ミルク)

ジントニック／モスコミュール／ラムジンジャー

All
¥650

Soft Drink

ソフトドリンク

コーラ／ジンジャーエール	¥550
ウーロン茶	¥550
オレンジジュース	¥550
グレープフルーツジュース	¥550
ミルク	HOT / ICE ¥450

お子様ドリンク(6歳以下) ¥200

※上記のドリンクからお選びください。

Cafe Drink

カフェドリンク

コーヒー	HOT / ICE ¥550	アイ스티ー	¥550
エスプレッソ	¥400	ジャスミン茶	HOT / ICE ¥550
カフェラテ	HOT / ICE ¥600		