



TAVOLA 310
Italian Kitchen

Grand Menu

2023. Summer



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。



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zzarella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zzarellaチーズのカプレーゼ

Very fresh mozzarella cheese caprese

2人前 ¥1,800

お客様の目の前で作り上げる、出来立てのモzzarella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 ¥1,500

Homemade bratina cheese

ブラッティーナとは、繊維に裂いたモzzarella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zzarella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zzarella・リコッタ・ブラッティーナ)

Homemade fresh cheese plate

2~3人前 ¥3,500

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。



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

¥500



キャロットラペと
手作りカッテージチーズ

Carotte rapées with
homemade cottage cheese ¥500



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

¥600



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

¥600



5種ソーセージの盛り合わせ

Assortment of 5 types of sausage

¥650



自家製ホエイミルクの
スティックチキン(4本)

Whey milk stick chicken

¥800



こだわり抜いた
パテドカンパーニュ

Pate de champagne

¥800



ソフトシェルシュリンプの
アヒージョ

Soft shell shrimp ajillo

¥1,000



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

¥1,200

Main Dish 肉料理

Recommend

牛肉のタリアータ ¥2,500

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。



豚バラ肉のポルケッタ ¥1,500

Porchetta with pork belly

香草でマリネした豚バラ肉を、オープ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。

国産牛100%の粗挽きハンバーグ

100% domestic beef hamburger

こだわりの国産牛を使った牛肉100%の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が楽しめます。

レギュラー(180g) ¥2,500

ハーフ(90g) ¥1,800



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

¥1,800

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

¥1,200



ブラッティーナ・ボロネーゼ

Bolognese pasta with Brattina

¥2,500

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

¥1,500

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ノー

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・セラノーです。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) ¥1,800

ハーフ(30g) ¥1,000

フレッシュストラッチャテッラと 削りたてハモンセラノー

¥1,800

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 ¥2,800

(ハモンセラノー・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ノーと 自家製ブラッティーナのサラダ

Prosciutto di Parma and Burratina salad

¥2,500



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

¥1,200



冷菜5種盛合せ

¥2,000

冷菜3種盛合せ

¥1,500

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。

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。



ブロッコチーナーナがとろ〜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 2,400 / S ¥2,200

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〜りとした濃厚クリームを絡めてどうぞ!



マリナーラ M ¥1,300
Marinara S ¥1,100
(ニンニク・オレガノ・バジル・ミニトマト)



マルゲリータ M ¥1,400
Margherita S ¥1,200
(バジル・モッツアレラ)



シチリアーナ M ¥1,400
Siciliana S ¥1,200
(ケイパー・アンチョビ・オリーブ)



ロマーナ M ¥1,600
Romana S ¥1,400
(バジル・オレガノ・アンチョビ・モッツアレラ)



ディアボロ M ¥1,600
Diavolo S ¥1,400
(ピカンテサラミ・モッツアレラ)



ビスマルク M ¥1,800
Bismarck S ¥1,600
(生ハム・モッツアレラ・半熟卵)

トッピング Topping		
オリーブ ……¥100	きのこ ……¥200	モッツアレラチーズ ……¥300
アンチョビ ……¥100	サラミ ……¥200	シェーブルチーズ ……¥300
しらす ……¥100	生ハム ……¥400	ブラッティーナ ……¥900



ビアンケッティ M ¥1,400
Bianchetti S ¥1,200
(しらす・モッツアレラ)



ボスカイオーラ M ¥1,600
Boscaiola S ¥1,400
(きのこ・モッツアレラ)



生ハムとルッコラ M ¥1,800
Prosciutto and rucola S ¥1,600
(生ハム・ルッコラ)



ゴルゴンゾーラ M ¥1,800
Gorgonzola and Honey S ¥1,600
(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 ¥2,000
Quattro Formaggi S ¥1,800
(4種のチーズ・はちみつ)

**ピッツア全品
TAKE OUT OK!!**

Mサイズ:25cm(3~4人前)
Sサイズ:20cm(1~2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 ¥600
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 ¥700
~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 ¥500
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
ホワイトホエイ(白ワイン+レモネード+ホエイ)	¥750
ホエイスクッシュ(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	¥550
ジンジャーハイボール	¥600
コークハイボール/ライムハイボール	¥600

【サワー】

レモンサワー/グレープフルーツサワー	¥600
カルピスサワー/ベリーベリーサワー	¥600
ウーロンハイ	¥600

【果実酒】

梅酒(ロックorソーダor水割り)	¥600
杏酒(ロックorソーダor水割り)	¥600

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	All ¥650
・トロピカルベリーソーダ	・ホエイレモネード	
・サラトガクーラー	・ホエイレモンソーダ	
・シャーリーテンプル	・ホエイピーチ	

Wine

ワイン

ハウスワイン(赤)	グラス ¥550/デキャンタ ¥1,800
ハウスワイン(白)	グラス ¥550/デキャンタ ¥1,800
ハウス スパークリング	グラス ¥700
ロックワイン(赤/白)	¥600
ワインスプリッツァ(赤/白)(ワイン+ソーダ)	¥600

Wine Cocktail

ワインカクテル

フルーツサンゴリア(赤/白)	¥750
キールロワイヤル	¥700
(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	All ¥600
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

Soft Drink

ソフトドリンク

コーラ/ジンジャーエール	¥500
ウーロン茶	¥500
オレンジジュース	¥500
グレープフルーツジュース	¥500
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		