

ランチ
SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜3種盛り合わせ～

- 寒鰯のリエット ビターカカオのクランブルとオリーブパウダー 完熟みかんの雫
Yellowtail Rilette with Bitter cacao crumble, Olive powder, Tangerine
- 赤海老のセロリ檸檬マリネ サルヴィア風味の自家製リコッタチーズを添えて
Shrimp Marinated with Celery and Lemon, Housemade Herb Ricotta Cheese
- 鳥取県産大山鶏腿肉のスモークと林檎のロースト 牛蒡と柑橘スパイスのデュカ
Smoked Chicken and Roasted Apples, Burdock and Citrus Spices

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- 湘南名物釜揚げしらすとブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
ローズマリー風味の燻製モリーカをかけて
Whitebait and Boiled Broccoli Spaghetti, Smoked Garlic and Rosemary flavored anchovies Olive oil
- 自家製サルシッチャと鎌倉産大根のトマトソース スパゲッティ
黒胡椒の香り
Housemade Salsiccia and Kamakura Radish Tomato sauce Spaghetti, Black Pepper scent
- 総州古白鷄もも肉のグリルとオレンジ白菜の
ゴルゴンゾーラクリームソース ペンネ
Grilled Chicken and Orange Chinese Cabbage, Gorgonzola Cream sauce Penne

【PESCE o CARNE お魚またはお肉料理】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- 法蓮草を纏った小田原漁港直送鮮魚のヴァポーレ
カリフラワークリームのグラティナート
Steamed Fish with Spinach Oven Baked Cauliflower cream
- 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリリア
春菊のピューレ 芹ともち米の焼きリゾット グリーンマスタードソース
Grilled Pork with Edible chrysanthemum Puree,
Japanese Parsley and Baked sticky Rice Risotto, Green mustard sauce

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

Seasonal Housemade Desserts

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥2,980

アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜3種盛り合わせ～

- 寒鰯のリエット ビターカカオのクランブルとオリーブパウダー 完熟みかんの雫
Yellowtail Rillette with Bitter cacao crumble, Olive powder, Tangerine
- 赤海老のセロリ檸檬マリネ サルヴィア風味の自家製リコッタチーズを添えて
Shrimp Marinated with Celery and Lemon, Housemade Herb Ricotta Cheese
- 鳥取県産大山鶏腿肉のスモークと林檎のロースト 牛蒡と柑橘スパイスのデュカ
Smoked Chicken and Roasted Apples, Burdock and Citrus Spices

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のスフォルマート
乾燥あおさ海苔といくらをのせて

Steamed Sea urchin with Seaweed and Salmon roe

【PASTA パスタ】

渡り蟹とカーヴェオロネロのトマトクリームソース
フェットチーネ

Crab and Black Cabbage Tomato cream sauce Fettuccine

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた本日鮮魚のセモリナ粉フリット
舞茸香る真鯛のスープをそそいで

Frit Today's fresh Fish with Maitake mushroom scent Sea Bream Soup

【CARNE お肉料理】

相模牛すね肉のペポーズ
きたあかりのピュレと鎌倉野菜

Stewed Beef shank in Red wine with Potato puree and Kamakura Vegetables

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート2種」

Seasonal Housemade Desserts

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥6,490

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜 4 種盛り合わせ～

- 寒鰯のリエット ビターカカオのクランブルとオリーブパウダー 完熟みかんの雫
Yellowtail Rilette with Bitter cacao crumble, Olive powder, Tangerine
- 赤海老のセロリ檸檬マリネ サルヴィア風味の自家製リコッタチーズを添えて
Shrimp Marinated with Celery and Lemon, Housemade Herb Ricotta Cheese
- 鳥取県産大山鶏腿肉のスモークと林檎のロースト 牛蒡と柑橘スパイスのデュカ
Smoked Chicken and Roasted Apples, Burdock and Citrus Spices
- 季節の素材を使った 1 品
Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

蓮根のポタージュ 生ハムパウダーとオリーブオイル

Lotus root Potage Raw ham powder and Olive oil

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- 湘南名物釜揚げしらすとブロッコリーのプーリア風 スパゲッティ
ローズマリー風味の燻製モリーカをかけて
Whitebait and Boiled Broccoli Spaghetti, Smoked Garlic and Rosemary flavored anchovies Olive oil
- 自家製サルシッチャと鎌倉産大根のトマトソース スパゲッティ
黒胡椒の香り
Housemade Salsiccia and Kamakura Radish Tomato sauce Spaghetti, Black Pepper scent
- 総州古白鶏もも肉のグリルとオレンジ白菜の
ゴルゴンゾーラクリームソース ペンネ
Grilled Chicken and Orange Chinese Cabbage, Gorgonzola Cream sauce Penne

【PESCE o CARNE お魚またはお肉料理】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- 法蓮草を纏まとった小田原漁港直送鮮魚のヴァポレー
カリフラワークリームグラティナート
Steamed Fish with Spinach Oven Baked Cauliflower cream
- 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリリア
春菊のピュレ 芹ともち米の焼きリゾット グリーンマスタードソース
Grilled Pork with Edible chrysanthemum Puree,
Japanese Parsley and Baked sticky Rice Risotto, Green mustard sauce

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

Seasonal Housemade Desserts

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥3,940

アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜5種盛り合わせ～

- 寒鰯のリエット ビターカカオのクランブルとオリーブパウダー 完熟みかんの雫
Yellowtail Rillette with Bitter cacao crumble, Olive powder, Tangerine
- 赤海老のセロリ檸檬マリネ サルヴィア風味の自家製リコッタチーズを添えて
Shrimp Marinated with Celery and Lemon, Housemade Herb Ricotta Cheese
- 鳥取県産大山鶏腿肉のスモークと林檎のロースト 牛蒡と柑橘スパイスのデュカ
Smoked Chicken and Roasted Apples, Burdock and Citrus Spices
- 季節の素材を使った2品
Seasonal Appetizer

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のスフォルマート
乾燥あおさ海苔といくらをのせて

Steamed Sea urchin with Seaweed and Salmon roe

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと根菜のペペロンチーノ
唐墨パウダーをかけて

Roasted Lobster and Root vegetable Peperoncino, Dried Mullet roe Powder

【PESCE お魚料理】

法蓮草をまと纏った小田原漁港直送鮮魚のヴァポーレ
カリフラワークリームグラティナート

Steamed Fish with Spinach Oven Baked Cauliflower cream

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリリア
白菜のラザニアとポルチーニ茸のソース

Roasted Beef fillet with Porcini Mushroom Cream sauce
with Bamboo ink Croquette with Mozzarella cheese

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート2種」

Seasonal Housemade Desserts

パン

Bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥7,700