

# 冬のランチ Lunch

## 【ANTIPASTO 前菜】

- ・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

## 【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 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】

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 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 コーヒー又は紅茶  
Bread, Coffee or Tea



全6品 ¥3,960

苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。/ 別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。/ 写真はイメージです。/ 価格は税込です。

Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price.  
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.



# 冬のディナー Dinner

## 【ANTIPASTO 前菜】

- ・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 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】

渡り蟹とカーヴェ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】

「相模豚、総州古白鶏、那須高原豚ポルペッティ」のボリートミスト  
春菊のサルサヴェルデと金柑のモスタルダ  
Stewed Pork and Chicken, Meatballs with Edible chrysanthemum Parsley sauce and Kumquat pickled in Syrup

## 【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 コーヒー又は紅茶  
Bread, Coffee or Tea



全6品 ¥5,940

苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。/ 別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。/ 写真はイメージです。/ 価格は税込です。

Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price.  
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.

