

# 湘南ランチ Lunch

## 【ANTIPASTO 前菜】

鹿児島県枕崎産かつおの薫焼き  
パンツァネッラとホワイトバルサミコのジュレ  
Straw-Baked Bonito with Panzanella and White Balsamic Jus

赤海老のカルパッチョ 杏子とパプリカのソース 柑橘の泡  
Carpaccio of Red Shrimp with Apricot and Paprika sauce, Citrus foam

## 【ZUPPA スープ】

ジャガイモの冷製ポタージュ 焦がし玉葱と黒胡椒  
Cold Potage of Potatoes with Charred Onions and Black Pepper

## 【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空芯菜のアンチョビソース 大葉の香り (スパゲッティ)  
Spaghettini with Whitebaits and Anchovy sauce with Shiso Leaves
- ・鳥取県産大山鶏もも肉のグリルと揚げ茄子のトマトソース  
自家製リコッタチーズをのせて (スパゲッティ)  
Spaghetti with Grilled Chicken thigh and Fried Eggplant in Tomato sauce with Housemade Ricotta cheese
- ・自家製サルシッチャとズッキーニのレモンクリームソース (フジッリ)  
Fusilli with Housemade Salsiccia and Zucchini with Lemon Cream sauce

## 【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 青さ海苔と真鯛の出汁のスープ  
新生姜のフリット

Fresh Fish Saltato with Soup with Green laver and Sea Bream Broth with Fresh Ginger Fritters

## 【CARNE お肉料理】

豪州産短角牛肩ロースのグリル トマトのロースト  
茄子とオリーブのピューレを挟んだ揚げパン シェリービネガーソース

Grilled Beef shoulder with Roasted Tomatoes, Fried Bread  
with Eggplant and Olive purée with Sherry Vinegar sauce

## 【DOLCE ドルチェ】

アマルフィイ ドルチェ 特製デザート

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー パン  
Coffee Bread

全6品 ¥4,800



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.



# 湘南ディナー Dinner

## 【ANTIPASTO 前菜】

鹿児島県枕崎産かつおの薫焼き  
パンツァネッラとホワイトバルサミコのジュレ  
Straw-Baked Bonito with Panzanella and White Balsamic Jus

赤海老のカルパッチョ 杏子とパプリカのソース 柑橘の泡  
Carpaccio of Red Shrimp with Apricot and Paprika sauce, Citrus foam

鳥取県産匠大山鶏胸肉の低温調理 焼きとうもろこしとピーナッツ  
サワークリームを添えて  
Chicken Breast Cooked at Low temperature with Grilled Corn and Peanuts with Sour cream

## 【ZUPPA スープ】

ジャガイモの冷製ポタージュ 焦がし玉葱と黒胡椒  
Cold Potage of Potatoes with Charred Onions and Black Pepper

## 【PASTA パスタ】

紅ずわい蟹と渡り蟹のペペロンチーノ 茗荷と焼き茄子のコンディメント (スパゲッティ)  
Peperoncino with Red Snow Crab and Migratory Crab, Myoga and Grilled Eggplant seasoning

## 【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 青さ海苔と真鯛の出汁のスープ  
新生姜のフリット  
Fresh Fish Saltato with Soup with Green laver and Sea Bream Broth with Fresh Ginger Fritters

## 【CARNE お肉料理】

～以下から1品お選びください～

- ・ 茄子と大葉で巻いた仔羊背肉のインボルティーニ 焼きバナナピーマン  
Back of Lamb wrapped with Eggplant and Shiso leaves, Grilled banana and Green pepper
- ・ トレビスで包んだ静岡県産牛頬肉のブラザート セミドライ無花果の赤ワインソース  
Steamed Beef cheeks Wrapped in Trevis with Semi-dried Figs in Red Wine sauce

## 【DOLCE ドルチェ】

アマルフィイ ドルチェ 特製デザート  
Seasonal Housemade Desserts

コーヒー 又は 紅茶      パン  
Coffee or Tea              Bread

全6品 ¥6,500



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.

