

SPRING course

— 春コース —

全5品 ランチ ¥4,800 全6品 ディナー ¥6,500

ANTIPASTO 前菜

季節の前菜盛り合わせ Assortment of Seasonal Appetizers

ZUPPA スープ

新玉葱のポタージュ 桜海老のフリット Potage of Fresh Onion and Fritter of Sakura shrimp

PASTA パスタ

【ランチ】湘南名物釜揚げしらすと菜の花 クレソンとアンチョビのソース

Spaghetti with Whitebait, Rape Flower Buds, Watercress and Anchovy sauce

【ディナー】螢烏賊と春キャベツのアンチョビソース 山独活のピクルスをのせて

Spaghetti with Firefly squid and Spring cabbage in Anchovy sauce, Topped with Udo Plant Pickles

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉】相模湾で獲れた金目鯛と2種の魚介のアクアパッツア

鎌倉野菜と蕗の薹のサルサヴェルデ

Aqua Pazza with red bream and Two Kinds of Seafood Salsa Verde with Kamakura Vegetables and Butterbur Buds souse

CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】茨城県西崎ファーム直送 かすみ鴨のロースト

実山椒赤ワインソースとオリーブのクランブル Roasted Duck with Japanese Pepper Red Wine sauce and Olive Crumble

【ディナー】静岡県産牛頬肉のヴァポーレ

グリーンピースのピュレと長谷川農産マッシュルームのクリームソース

Steamed Beef cheek with Green peas purée and Mushroom cream 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

写真はイメージです。/ 別途お席料を330円(お一人様/税込)頂戴致します。/ 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.

