

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

鎌倉ズッキーニのタリオリーニ・ア マ ファソン
～近海鮮魚と夏野菜のラグー～

Chef's Style Zucchini Tagliolini with Fresh Fish and Summer Vegetable Ragu

【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ゴーヤ
フレッシュトマトのペペロンチーノ

Whitebait, Bitter melon and Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti

- ・ 大山鶏の燻製と夏野菜のトマトソース
～ラタトゥイユ風～

Spaghetti with Smoked Chicken and Summer Vegetables Tomato sauce Ratatouille style

- ・ 自家製サルシッチャと焼きとうもろこしの
クリームソース ～レモン風味～ ショートパスタ

Short Pasta with Housemade Italian Sausage and Grilled Corn Cream sauce Lemon flavor

【PESCE or 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～

- ・ 相模湾で獲れた鮮魚のサルタート
柑橘と赤パプリカのヴィネガーソース バジルの香り

Sautéed Fresh Fish and Citrus and Red pepper Vinegar sauce with Basil aroma

- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
夏野菜のソットオーリオ グリーンマスタードソース

Grilled Pork with Oil Marinated Summer Vegetables and Green Mustard 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

Coffee

パン

Bread

+ ¥330 で本日のスープお付け出来ます

For an additional ¥330, you can include Today's Soup.

¥3,300

アマルフィイコース

【STUZZICHINO はじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

鎌倉ズッキーニのタリオリーニ・ア マ ファソン
～近海鮮魚と夏野菜のラグー～

Chef's Style Zucchini Tagliolini with Fresh Fish and Summer Vegetable Ragu

赤海老と完熟マンゴーのサルピコン

Spanish-style Seafood Salad with Red shrimp and Mango

【ZUPPA スープ】

じゃが芋と白桃の冷製ポタージュ

Chilled Potato and White Peach Potage

【PASTA パスタ】

オマール海老と枝豆・フレッシュトマトのソース
マルケ州のマンチーニパスタ

Mancini pasta from Marche with Lobster, Edamame and Fresh Tomato sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と魚介のズッパ ディ ペッシェ
ガーリックトーストを添えて

Fresh Fish and Seafood Zuppa di Pesce served with Garlic toast

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のヴァポーレ
大葉と茗荷の香るバルサミコソース

Steamed Beef cheek with Balsamic sauce aroma of Perilla and Myoga

【DOLCE ドルチェ】

アマルフィイ ドルチェ 特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー

Coffee

パン

Bread

¥7,500

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合わせ (スペイン産 ハモン・セラーノ) Assorted Prosciutto Ham from Spain	¥2,000
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥2,000
本日のスープ Soup of the day	¥780

【PRIMO PIATTO パスタ】

湘南名物釜揚げしらすとゴーヤ フレッシュトマトのペペロンチーノ Whitebait, Bitter melon and Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti	¥1,800
大山鶏の燻製と夏野菜のトマトソース 〜ラタトゥイユ風〜 Spaghetti with Smoked Chicken and Summer Vegetables Tomato sauce Ratatouille style	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛とデュカの赤ワインラグーソース ショートパスタ Beef Ragu sauces in Dukkah Mixed Spice and Red wine	¥2,000
自家製サルシッチャと焼きとうもろこしのクリームソース 〜レモン風味〜 ショートパスタ Short Pasta with Housemade Italian Sausage and Grilled Corn Cream sauce Lemon flavor	¥2,000
小田原漁港直送あさりと万願寺唐辛子のボンゴレ ビアンコ Vongole Bianco with Clams and Manganji chili pepper	¥2,500

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 柑橘と赤パプリカのヴィネガーソース バジルの香り Sautéed Fresh Fish and Citrus and Red pepper Vinegar sauce with Basil aroma	¥2,800
---	--------

CARNE お肉料理

栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 夏野菜のソットオーリオ グリーンマスタードソース Grilled Pork with Oil Marinated Summer Vegetables and Green Mustard sauce	¥2,800
青森県産津軽鴨のグリル 焼き茄子のソースとオリーブのピューレ Roasted Duck with Grilled Eggplant sauce and Olive puree	¥3,800
静岡県産牛頬肉のヴァポーレ 大葉と茗荷の香るバルサミコソース Steamed Beef cheek with Balsamic sauce aroma of Perilla and Myoga	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル かぼす胡椒のソース フルーツトマトのケッカを添えて Grilled Beef Fillet and Kabosu pepper sauce with Fruit tomato Checca	¥4,500

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合わせ (スペイン産 ハモン・セラーノ) Assorted Prosciutto Ham from Spain	¥2,000
色々地野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Various Local Vegetables	¥2,000
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥2,000
旬の味覚を織込んだ前菜 5 種 盛り合わせ Assortment of 5 Seasonal Appetizers	¥3,000
本日のスープ Soup of the day	¥780
厳選 イタリア産 チーズの盛り合わせ (3 ~ 5 種お選び下さい) Italian Cheese Platter (Choose 3-5 Kinds)	¥1,320 ~

【PRIMO PIATTO パスタ】

湘南名物釜揚げしらすとゴーヤ、フレッシュトマトのペペロンチーノ Whitebait, Bitter melon and Fresh Tomato Peperoncino Spaghetti	¥1,800
大山鶏の燻製と夏野菜のトマトソース 〜ラタトゥイユ風〜 Spaghetti with Smoked Chicken and Summer Vegetables Tomato sauce Ratatouille style	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛とデュカの赤ワインラグーソース ショートパスタ Beef Ragu sauces in Dukkah Mixed Spice and Red wine	¥2,000
自家製サルシッチャと焼きとうもろこしのクリームソース 〜レモン風味〜 ショートパスタ Short Pasta with Housemade Italian Sausage and Grilled Corn Cream sauce Lemon flavor	¥2,000
小田原漁港直送あさりと万願寺唐辛子のボンゴレ ビアンコ Vongole Bianco with Clams and Manganji chili pepper	¥2,500
長井漁港より ^{サザエ} 栄螺とその肝を使ったソース Spaghetti with Turban shell and Liver sauce	¥2,600
イタリア漁港地元漁師の伝統料理 海の幸のトマトソース “ペスカトーレ” リングイネ Migratory crab Tomato cream sauce Fettuccine	¥2,800

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 柑橘と赤パプリカのヴィネガーソース バジルの香り Sautéed Fresh Fish and Citrus and Red pepper Vinegar sauce with Basil aroma	¥2,800
小田原漁港直送 まるごと一本魚と 2 種の貝、旬野菜のアクアパッツァ Acqua pazza with a Whole Fish, 2 kinds of Shellfish, and Seasonal Vegetables	¥3,600

CARNE お肉料理

神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル 夏野菜のソットオーリオ グリーンマスタードソース Grilled Pork with Oil Marinated Summer Vegetables and Green Mustard sauce	¥3,300
静岡県産牛頬肉のヴァポーレ 大葉と茗荷の香るバルサミコソース Steamed Beef cheek with Balsamic sauce aroma of Perilla and Myoga	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル かぼす胡椒のソース フルーツトマトのケッカを添えて Grilled Beef Fillet and Kabosu pepper sauce with Fruit tomato Checca	¥4,500
フィレンツェ風Tボーンステーキ “ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ” Florentine-style T-bone Steak “Bistecca alla Fiorentina”	¥5,500

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

鎌倉ズッキーニのタリオリーニ・ア マ ファソン
～近海鮮魚と夏野菜のラグー～

Chef's Style Zucchini Tagliolini with Fresh Fish and Summer Vegetable Ragu

赤海老と完熟マンゴーのサルピコン

Spanish-style Seafood Salad with Red shrimp and Mango

【ZUPPA スープ】

じゃが芋と白桃の冷製ポタージュ

Chilled Potato and White Peach Potage

【PASTA パスタ】

神奈川県産やまゆり牛とデュカの赤ワインラグーソース ショートパスタ

Short pasta with Beef Ragu sauces in Dukkah Mixed Spice and Red wine

【PESCE or 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～

- ・相模湾で獲れた鮮魚のサルタート
柑橘と赤パプリカのヴィネガーソース バジルの香り

Sautéed Fresh Fish and Citrus and Red pepper Vinegar sauce with Basil aroma

- ・神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル
夏野菜のソットオーリオ グリーンマスタードソース

Grilled Pork with Oil Marinated Summer Vegetables and Green Mustard 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 または 紅茶

Coffee or Tea

パン

Bread

¥4,500

アマルフィコース

【STUZZICHINO はじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

鎌倉ズッキーニのタリオリーニ・ア マ ファソン
～近海鮮魚と夏野菜のラグー～

Chef's Style Zucchini Tagliolini with Fresh Fish and Summer Vegetable Ragu

赤海老と完熟マンゴーのサルピコン

Spanish-style Seafood Salad with Red shrimp and Mango

鎌倉味噌のバーニャフレdda

KAMAKURA Miso Bagnafredda

【ZUPPA スープ】

じゃが芋と白桃の冷製ポタージュ

Chilled Potato and White Peach Potage

【PASTA パスタ】

オマール海老と枝豆・フレッシュトマトのソース
マルケ州のマンチーニパスタ

Mancini pasta from Marche with Lobster, Edamame and Fresh Tomato sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と魚介のズッパ ディ ペッシェ
ガーリックトーストを添えて

Fresh Fish and Seafood Zuppa di Pesce served with Garlic toast

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル
かぼす胡椒のソース フルーツトマトのケッカを添えて

Grilled Beef Fillet and Kabosu pepper sauce with Fruit tomato Checca

【DOLCE ドルチェ】

アマルフィイ ドルチェ 特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

パン

Bread

¥8,800