



SUMMER

夏のコース

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

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

【ランチ】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

【ディナー】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

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】相模湾で獲れた鮮魚と魚介のズッパ ディ ペッシェ
Fresh Fish and Seafood Zuppa di Pesce

CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】青森県産津軽鴨のグリル 焼き茄子のソース オリーブのビュレ
Roasted Duck with Grilled Eggplant sauce and Olive puree

【ディナー】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 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.

