WINTER course

冬のコース

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
里芋のポタージュ 焦がし玉葱のオイルとナッツ
Taro Potage Caramelized Onion Oil and Nuts

PASTA パスタ
【ランチ】湘南名物釜揚げしらすと下仁田葱のペペロンチーノ なばな冬華のピュレ スパゲッティ
Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

【ディナー】鱈の白子と九条葱のペペロンチーノ 柚子の香り 唐墨パウダー スパゲッティ
Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga Powder

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蛤のアクアパッツァ 烏賊墨と春菊の焼きリゾット
Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

CARNE お肉料理
【ランチ お魚 or お肉】国産牛サーロインのグリル 蕪のアッフェッターレ 香草エシャロットソース
Grilled Beef sirloin, Caramelized Sweet potato, Roasted Chestnuts with Tarragon sauce

【ディナー】静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース
Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage with Mushroom sauce

or

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース ビーツのピュレと林檎のコンポスタ
Roasted Duck Breast with Green Peppercorn sauce, Beet Purée, and Apple Compote

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.

AMALFI

Sunset Plan

アマルフィイ　サンセットプラン

16:00～限定プラン

事前予約で
1ドリンク付き
FREE DRINK
with Advance
Reservation

【 ANTIPASTO　前菜 】

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョとマンテカート カリフラワーのクリーム 林檎と春菊
Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル 白バルサミコ酢のジュレ 紅芯大根のマリネ
Tartare of Red Snow Crab, Avocado and Mandarin Orange White Balsamic Jelly and Marinated Watermelon Radish

【 ZUPPA　スープ 】

里芋のポタージュ 焦がし玉葱のオイルとナッツ
Taro Potage Caramelized Onion Oil and Nuts

【 PASTA　パスタ 】

3 種のパスタより、お好きなものを 1 つお選びいただけます
Please select one pasta from the three varieties available.

【 PESCE or CARNE　お魚またはお肉料理 】

お魚 または お肉 どちらか 1 つをお選びいただけます
Kindly choose either the Fish dish or the Meat dish.

【 DOLCE　ドルチェ 】

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

パン ・ コーヒー or 紅茶 付
Bread / coffee or tea

通常価格 ~~4,500円~~ > 3,800円(税込)

苦手な食材やアレルギーがある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.