Lunch
— ランチ —

SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【 ANTIPASTO　前菜 】

鰹の軽いスモークと苺、蓬（よもぎ）のサルサヴェルデと雪下うるい
ナッツと緑豆サラダ

Lightly Smoked Bonito with Strawberry, Mugwort Salsa Verde, and Snow-Grown Uruido Nut and Mung Bean Salad

【 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春キャベツ
唐墨（からすみ）パウダーと芽キャベツのフリット

Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage, Bottarga Powder, and Fried Brussels

・桜海老と小柱、菜の花のトマトソース

Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce

・自家製パンチェッタとイタリア春野菜の
ゴルゴンゾーラクリームソース　ショートパスタ

Short Pasta with House-Made Pancetta and Italian Spring Vegetables in Gorgonzola Cream Sauce

・槍烏賊（やりいか）と筍、明日葉の烏賊墨ソース（+￥680）

Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce（+￥680）

【 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ヴァポーレ
甘夏のマルメラータ　蕗（ふき）の薹（とう）の白バルサミコソース

Steamed Fresh Fish with Amanatsu Marmalade and Butterbur Buds, Finished with White Balsamic Sauce

・栃木県産那須高原豚のグリル
焼韮（やきにら）と新じゃが芋のグラティナート 粒マスタードソース

Grilled Pork with Charred Garlic chives, New Potato Gratinato, and Whole-Grain 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

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.

Lunch
— ランチ —

AMALFI

アマルフィイコース

【 STUZZICHINO　はじまりの１品 】
Appetizer

【 ANTIPASTO　前菜 】

鰹の軽いスモークと苺、蓬（よもぎ）のサルサヴェルデと雪下うるい
ナッツと緑豆サラダ
Lightly Smoked Bonito with Strawberry, Mugwort Salsa Verde, and Snow-Grown Uruido
Nut and Mung Bean Salad

つぶ貝の炙りと山独活（やまうど）のレムラード　青さ海苔の香り
Seared Whelk with Japanese Spikenard Remoulade, Finished with Green laver–scented

【 ZUPPA　スープ 】

蕪（かぶ）のポタージュ
椎茸のコンフィとクルトン　煮詰めたバルサミコソース
Turnip Potage
with Shiitake Confit, Croutons, and Reduced Balsamic Sauce

【 PASTA　パスタ 】

オマール海老とアスパラのトマトソース　蕗の薹の香り
マルケ州のマンチーニパスタ
Spaghetti “Mancini” in Tomato Cream Sauce with Lobster and Asparagus, Scented with Butterbur Buds

【 PESCE　お魚料理 】

相模湾で獲れた鮮魚と生わかめ、蛤のアクアパッツァ
芹のリゾットを添えて
Aqua Pazza of Fresh Fish with Wakame and Clams
served with Japanese parsley Risotto

【 CARNE　お肉料理 】

静岡県産牛頬肉とホワイトアスパラのヴァポーレ
グリーンピースのソースと温度卵、ペコリーノロマーノ
Steamed Beef Cheek and White Asparagus
with Green Pea Sauce, Soft-Cooked Egg, and Pecorino Romano

【 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

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.

ALLA CARTA

単品メニュー

【 ANTIPASTO　前菜 】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合わせ（アメリカ産 ボルピー社） Assorted Prosciutto 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春キャベツ 唐墨（からすみ）パウダーと芽キャベツのフリット Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage, Bottarga Powder, and Fried Brussels	¥1,800
桜海老と小柱、菜の花のトマトソース Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce	¥1,800
仔羊のラグーソース 3種のハーブとペコリーノロマーノ ショートパスタ Short Pasta with Lamb Ragu, Three Herbs, and Pecorino Romano	¥2,000
自家製パンチェッタとイタリア春野菜のゴルゴンゾーラクリームソース ショートパスタ Short Pasta with House-Made Pancetta and Italian Spring Vegetables in Gorgonzola Cream Sauce	¥2,000
蛍烏賊と菜の花、うるいのペペロンチーノ Spaghetti Aglio e Olio with Firefly Squid, Spring Greens, and Udo Sprouts	¥2,500

【 SECONDO PIATTO　メイン料理 】

PESCE　お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 甘夏のマルメラータ 蕗（ふき）の薹（とう）の白バルサミコソース Steamed Fish with Amanatsu Marmalade and Butterbur Buds, Finished with White Balsamic Sauce	¥2,800

CARNE　お肉料理

栃木県産那須高原豚のグリル 焼韮（やきにら）と新じゃが芋のグラティナート 粒マスタードソース Grilled Pork with Charred Garlic chives, New Potato Gratinato, and Whole-Grain Mustard Sauce	¥2,800
国産牛サーロインのグリル 蕪のロースト クレソンのヴィネグレット 山椒赤ワインソース Grilled Japanese Beef Sirloin with Roasted Turnips, Watercress Vinaigrette, and Sansho Pepper Red Wine Sauce	¥3,800
静岡県産牛頬肉とホワイトアスパラのヴァポーレ グリーンピースのソースと温度卵 Steamed Beef Cheek and White Asparagus with Green Pea Sauce, Soft-Cooked Egg	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル トリュフソース Grilled Beef Tenderloin and White Asparagus with Truffle Sauce	¥4,500

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.

Dinner
— ディナー —

SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【 ANTIPASTO　前菜 】

鰹の軽いスモークと苺、蓬(よもぎ)のサルサヴェルデと雪下うるい
ナッツと緑豆サラダ
Lightly Smoked Bonito with Strawberry, Mugwort Salsa Verde, and Snow-Grown Uruido
Nut and Mung Bean Salad

つぶ貝の炙りと山独活(やまうど)のレムラード　青さ海苔の香り
Seared Whelk with Japanese Spikenard Remoulade, Finished with Green laver–scented

【 ZUPPA　スープ 】

蕪(かぶ)のポタージュ
椎茸のコンフィとクルトン　煮詰めたバルサミコソース
Turnip Potage
with Shiitake Confit, Croutons, and Reduced Balsamic Sauce

【 PASTA　パスタ 】

〜以下から1品お選びください〜

・仔羊のラグーソース　3 種のハーブとペコリーノロマーノ　ショートパスタ
Short Pasta with Lamb Ragu, Three Herbs, and Pecorino Romano

・槍烏賊(やりいか)と筍、明日葉の烏賊墨ソース (+￥680)
Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce (+￥680)

【 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ヴァポーレ
甘夏のマルメラータ　蕗(ふき)の薹(とう)の白バルサミコソース
Steamed Fresh Fish with Amanatsu Marmalade and Butterbur Buds,
Finished with White Balsamic Sauce

・栃木県産那須高原豚のグリル
焼韮(やきにら)と新じゃが芋のグラティナート 粒マスタードソース
Grilled Pork with Charred Garlic chives, New Potato Gratinato,
and Whole-Grain 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

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.

Dinner
— ディナー —

AMALFI

アマルフィイコース

【 STUZZICHINO　はじまりの１品 】
Appetizer

【 ANTIPASTO　前菜 】
鰹の軽いスモークと苺、蓬（よもぎ）のサルサヴェルデと雪下うるい
ナッツと緑豆サラダ
Lightly Smoked Bonito with Strawberry, Mugwort Salsa Verde, and Snow-Grown Uruido
Nut and Mung Bean Salad

つぶ貝の炙りと山独活（やまうど）のレムラード　青さ海苔の香り
Seared Whelk with Japanese Spikenard Remoulade, Finished with Green laver–scented

栃木県産那須高原豚のポルケッタ　クレソンのヴィネグレット
Pork Porchetta with Watercress Vinaigrette

【 ZUPPA　スープ 】
蕪（かぶ）のポタージュ
椎茸のコンフィとクルトン　煮詰めたバルサミコソース
Turnip Potage with Shiitake Confit, Croutons, and Reduced Balsamic Sauce

【 PASTA　パスタ 】
オマール海老とアスパラのトマトソース　蕗（ふき）の薹（とう）の香り
マルケ州のマンチーニパスタ
Spaghetti “Mancini” in Tomato Cream Sauce with Lobster and Asparagus, Scented with Butterbur Buds

【 PESCE　お魚料理 】
相模湾で獲れた鮮魚と生わかめ、蛤のアクアパッツァ
芹のリゾットを添えて
Aqua Pazza of Fresh Fish with Wakame and Clams
served with Japanese parsley Risotto

【 CARNE　お肉料理 】
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル
トリュフソース
Grilled Beef Tenderloin and White Asparagus with Truffle Sauce

【 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

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.

ALLA CARTA

単品メニュー

【 ANTIPASTO　前菜 】

彩り旬野菜のサラダ ¥1,500
Seasonal Vegetable Salad

生ハム盛合わせ（アメリカ産　ボルピー社） ¥2,000
Assorted Prosciutto (Volpi, USA)

色々地野菜のバーニャカウダ ¥2,000
Bagna Cauda with Various Local Vegetables

小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ ¥2,000
Carpaccio

旬の味覚を織込んだ前菜 5 種 盛り合わせ ¥3,000
Assortment of 5 Seasonal Appetizers

本日のスープ ¥780
Soup of the day

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） ¥1,320 ～
Italian Cheese Platter（Choose 3-5 Kinds）

【 PRIMO PIATTO　パスタ 】

湘南名物釜揚げしらすと春キャベツ　唐墨（からすみ）パウダーと芽キャベツのフリット ¥1,800
Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage, Bottarga Powder, and Fried Brussels

桜海老と小柱、菜の花のトマトソース ¥1,800
Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce

仔羊のラグーソース　3 種のハーブとペコリーノロマーノ　ショートパスタ ¥2,000
Short Pasta with Lamb Ragu, Three Herbs, and Pecorino Romano

自家製パンチェッタとイタリア春野菜のゴルゴンゾーラクリームソース　ショートパスタ ¥2,000
Short Pasta with House-Made Pancetta and Italian Spring Vegetables in Gorgonzola Cream Sauce

蛍烏賊と菜の花、うるいのペペロンチーノ　スパゲッティ ¥2,500
Spaghetti Aglio e Olio with Firefly Squid, Spring Greens, and Udo Sprouts

長井漁港より　栄螺（サザエ）とその肝を使ったソース ¥2,600
Spaghetti with Turban shell and Liver sauce

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 ¥2,800
Migratory crab Tomato cream sauce Fettuccine

【 SECONDO PIATTO　メイン料理 】

PESCE　お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ　甘夏のマルメラータ　蕗（ふき）の薹（とう）の白バルサミコソース ¥2,800
Steamed Fish with Amanatsu Marmalade and Butterbur Buds, Finished with White Balsamic Sauce

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 ¥3,600
Acqua pazza with a Whole Fish, 2 kinds of Shellfish, and Seasonal Vegetables

CARNE　お肉料理

栃木県産那須高原豚のグリル　焼韮（やきにら）と新じゃが芋のグラティナート 粒マスタードソース ¥3,300
Grilled Pork with Charred Garlic chives, New Potato Gratinato, and Whole-Grain Mustard Sauce

静岡県産牛頬肉とホワイトアスパラのヴァポーレ　グリーンピースのソースと温度卵 ¥3,800
Steamed Beef Cheek and White Asparagus with Green Pea Sauce, Soft-Cooked Egg

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル　トリュフソース ¥4,500
Grilled Beef Tenderloin and White Asparagus with Truffle Sauce

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” ¥5,500
Florentine-style T-bone Steak “Bistecca alla Fiorentina”

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.