



early SUMMER course

初夏のコース

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** 茄子の冷製ポタージュ Chilled Eggplant Potage
- PASTA パスタ** **【ランチ】** 湘南名物釜揚げしらすと枝豆・いんげん豆のジュノーベーゼソース など
Boiled Whitebait and Edamame and Green Bean Genovese Sauce
【ディナー】 モンゴウイカと水茄子のプッタネスカソース など
Cuttlefish and Mizunasu Eggplant with Puttanesca Sauce
- PESCE お魚料理** **【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】**
小田原漁港直送鮮魚のカチュッコ (蛤、ムール貝、小柱、烏賊)
Cacciucco with Fresh Fish Directly (Clams, Mussels, Small Scallops, Squid)
- CARNE お肉料理** **【ランチ お魚 or お肉】** 国産牛ロースのグリル 黒胡椒とバルサミコソース
Grilled Domestic Beef Loin with Black Pepper and Balsamic Sauce
【ディナー】 静岡県産牛頬肉のヴァポーレ グレモラータ風
Steamed Beef Cheek with Gremolata Style
or
鴨胸肉の燻製 グリル柑橘のソース
Smoked Duck Breast Grill with Citrus 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.