

### 七里ガ浜コース

#### 【ANTIPASTO 前菜】

水蛸と柑橘のマリネ セビーチェ風 ミントの香り

Octopus and Citrus Marinade, Ceviche Style, with a Hint of Mint

#### 【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枝豆・いんげん豆のジェノベーゼソース  
Boiled Whitebait and Edamame & Green Bean Genovese Sauce Spaghetti
- ・初鰹の燻製と空心菜の軽イトマトソース デュカスパイス  
Light Tomato Sauce with Smoked Early Bonito and Water Spinach, with Dukkah Spice
- ・鳥取県産大山鶏とズッキーニのレモンクリームソース (ショートパスタ)  
Short Pasta with Daisen Chicken and Zucchini in a Lemon Cream Sauce
- ・長井漁港直送 栄螺とその肝・旬野菜のソース (+680円)  
Turban Shell and Its Liver with Seasonal Vegetable Sauce (+¥680)

#### 【SECONDO お魚またはお肉料理】

～1品お選びください～

- ・小田原漁港直送鮮魚のサルタート 夏野菜のグリルとレモンハーブソース  
Salted Fresh Fish with Grilled Summer Vegetables and Lemon Herb Sauce
- or
- ・栃木県産那須高原豚のグリルとカポナータ 焼きとうもろこしのソース  
Grilled Pork with Caponata with Roasted Corn Sauce

#### 【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 季節の特製デザート

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー  
Coffee

パン  
Bread

¥3,300

### アマルフィコース

【STUZZICHINO 旬の食材を使ったはじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

水蛸と柑橘のマリネ セビーチェ風 ミントの香り  
つぶ貝の炙り 新生姜とクリームチーズのクロスティーニ

Octopus and Citrus Marinade, Ceviche Style, with a Hint of Mint  
Seared Whelk with New Ginger and Cream Cheese Crostini

【ZUPPA スープ】

茄子の冷製ポタージュ

Chilled Eggplant Potage

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと自家製ドライマト入り  
ジェノベーゼソース (マルケ州のマンチーニスパゲッティ)

Roasted Lobster with Homemade Dried Tomato Pesto Sauce  
(Mancini Spaghetti from Marche Region)

【PESCE お魚料理】

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】

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

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 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 (アメリカ産 ボルピー社) Assorted Prosciutto (Volpi, USA)	¥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枝豆・いんげん豆のジェノベーゼソース Boiled Whitebait and Edamame & Green Bean Genovese Sauce Spaghetti	¥1,800
初鱈の燻製と空心菜の軽いトマトソース デュカスパイス Smoked Early Bonito and Water Spinach with a Light Tomato Sauce, Ducasse Spice Spaghetti	¥1,800
鳥取県産大山鶏とズッキーニのレモンクリームソース ショートパスタ Short Pasta with Daisen Chicken and Zucchini in a Lemon Cream Sauce	¥2,000
豚トロの燻製入りポロネーゼソース 香草オイルと パルミジャーノレッジャーノ ショートパスタ Short Pasta with Daisen Chicken and Zucchini in a Lemon Cream Sauce	¥2,000
長井漁港直送 栄螺とその肝・旬野菜のソース Turban Shell and Its Liver with Seasonal Vegetable Sauce	¥2,500

## 【SECONDO PIATTO メイン料理】

## PESCE お魚料理

小田原漁港直送鮮魚のサルタート 夏野菜のグリルとレモンハーブソース Salted Fresh Fish with Grilled Summer Vegetables and Lemon Herb Sauce	¥2,800
--	--------

## CARNE お肉料理

栃木県産那須高原豚のグリリアとカポナータ 焼きとうもろこしのソース Grilled Pork with Caponata with Roasted Corn Sauce	¥2,800
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	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉 黒胡椒ケッカソース Steamed Beef Cheek with Gremolata Style	¥4,500

### 七里ガ浜コース

#### 【ANTIPASTO 前菜】

水蛸と柑橘のマリネ セビーチェ風 ミントの香り  
つぶ貝の炙り 新生姜とクリームチーズのクロスティーニ  
Octopus and Citrus Marinade, Ceviche Style, with a Hint of Mint  
Seared Whelk with New Ginger and Cream Cheese Crostini

#### 【ZUPPA スープ】

茄子の冷製ポタージュ  
Chilled Eggplant Potage

#### 【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- 豚トロの燻製入りポロネーゼソース 香草オイルと  
パルミジャーノレッジャーノ (ショートパスタ)  
Short Pasta with Daisen Chicken and Zucchini in a Lemon Cream Sauce
- or
- 長井漁港直送 栄螺とその肝・旬野菜のソース (+680円)  
Turban Shell and Its Liver with Seasonal Vegetable Sauce (+ ¥680)

#### 【SECONDO お魚またはお肉料理】

～1品お選びください～

- 小田原漁港直送鮮魚のサルタート 夏野菜のグリルとレモンハーブソース  
Salted Fresh Fish with Grilled Summer Vegetables and Lemon Herb Sauce
- or
- 栃木県産那須高原豚のグリルとカポナータ 焼きとうもろこしのソース  
Grilled Pork with Caponata with Roasted Corn Sauce

#### 【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 季節の特製デザート  
Seasonal Housemade Desserts

コーヒー  
Coffee

パン  
Bread

¥4,500

### アマルフィコース

#### 【STUZZICHINO 旬の食材を使ったはじまりの1品】

Appetizer

#### 【ANTIPASTO 前菜】

水蛸と柑橘のマリネ セビーチェ風 ミントの香り  
つぶ貝の炙り 新生姜とクリームチーズのクロスティーニ  
鳥取県産大山鶏のインボルティーニ とうもろこしとアンチョビのソース

Octopus and Citrus Marinade, Ceviche Style, with a Hint of Mint  
Seared Whelk with New Ginger and Cream Cheese Crostini  
Chicken Involtini with Corn and Anchovy Sauce

#### 【ZUPPA スープ】

茄子の冷製ポタージュ

Chilled Eggplant Potage

#### 【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと自家製ドライトマト入り  
ジェノベーゼソース (マルケ州のマンチーニスパゲッティ)

Roasted Lobster with Homemade Dried Tomato Pesto Sauce  
(Mancini Spaghetti from Marche Region)

#### 【PESCE お魚料理】

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】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 黒胡椒ケッカソース

Grilled Yamayuri Beef Fillet from Kanagawa Prefecture with Black Pepper Checca Sauce

#### 【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより 特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー

Coffee

パン

Bread

¥8,800

## 【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 (Volpi, USA)	¥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枝豆・いんげん豆 <sup>からすみ</sup> のジェノベーゼソース Boiled Whitebait and Edamame & Green Bean Genovese Sauce Spaghetti	¥1,800
初鱧の燻製と空心菜の軽いトマトソース デュカスパイス Smoked Early Bonito and Water Spinach with a Light Tomato Sauce, Ducasse Spice Spaghetti	¥1,800
鳥取県産大山鶏とズッキーニのレモンクリームソース ショートパスタ Short Pasta with Daisen Chicken and Zucchini in a Lemon Cream Sauce	¥2,000
豚トロの燻製入りボロネーゼソース 香草オイルとパルミジャーノレッジャーノ ショートパスタ Smoked Pork Jowl Bolognese Sauce with Herb Oil and Parmigiano Reggiano	¥2,000
モンゴウイカと水茄子のプッタネスカソース スパゲッティ Spaghetti with Cuttlefish and Mizunasu Eggplant with Puttanesca Sauce	¥2,500
長井漁港直送 栄螺とその肝・旬野菜のソース スパゲッティ Spaghetti with turban shell and its liver, served with a seasonal vegetable 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

小田原漁港直送鮮魚のサルタート 夏野菜のグリルとレモンハーブソース Salted Fresh Fish with Grilled Summer Vegetables and Lemon Herb Sauce	¥2,800
小田原漁港直送鮮魚のカチュッコ (蛤、ムール貝、小柱、烏賊) Acqua pazza with a Whole Fish, 2 kinds of Shellfish, and Seasonal Vegetables	¥3,600

## CARNE お肉料理

栃木県産那須高原豚のグリリアとカポナータ 焼きとうもろこしのソース Grilled Pork with Caponata with Roasted Corn Sauce	¥3,300
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	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉 黒胡椒ケッカソース Steamed Beef Cheek with Gremolata Style	¥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