



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	夏の海風を纏った赤海老のタルターラ清流のハーブと共に Red Prawn Tartare with Fresh Herbs and a Hint of Summer Sea Breeze
ZUPPA スープ	朝摘み鎌倉ズッキーニの冷製ズベッタ仕立て 涼やかなミントのジュレを添えて Chilled Soup of Freshly Harvested Kamakura Zucchini
PASTA パスタ	【ランチ】湘南名物釜揚げしらすと焼きとうもろこしのカチョ・エ・ペペ 大葉のアクセント など Spaghetti with House-Cured Aged Pancetta, Local Eggplant and Ripe Tomato Sauce 【ディナー】潮風香る大船渡産ムール貝のリングイネ フレッシュなペコリーノチーズのアクセント Linguine with Ofunato Mussels, Accented with Fresh Pecorino Cheese
PESCE お魚料理	【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】 相模湾の恵み 鮮魚と貝類のグアゼット仕立て Guazzetto of Fresh Fish and Shellfish from Sagami Bay
CARNE お肉料理	【ランチ お魚 or お肉】葡萄の恵みで育った“葡萄牛”カイノミのロースト グリンペッパーソース Roasted "Budou Beef" Flank Steak with Ripe Green Pepper Sauce 【ディナー】希少部位!牛頬肉のコトレッタ 爽やかな柚子のラビゴットを添えてグレモラータ風 Rare Cut! Breaded Beef Cheek Cutlet with Refreshing Yuzu Ravigote Sauce or 神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロースト 贅沢な夏トリュフのアンサンブル (+¥1200) Roasted Yamayuri Beef Tenderloin with a Luxurious Summer Truffle Ensemble (+¥1200)
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 Summer Dinner Course

アマルフィイ サマーディナーコース

17:00～ 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】

夏の海風を纏った赤海老のタルターラ 清流のハーブと共に

Red Prawn Tartare with Fresh Herbs and a Hint of Summer Sea Breeze

大山鶏の低温調理と完熟桃のカプレーゼ

Slow-Cooked Daisen Chicken with Ripe Peach Caprese

【ZUPPA スープ】

朝摘み鎌倉ズッキーニの冷製ズベッタ仕立て 涼やかなミントのジュレを添えて

Chilled Kamakura Zucchini Soup

【PASTA パスタ】

3 種のパスタより、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.

