

七里ガ浜コース

【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

【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焼きとうもろこしのカチョ・エ・ペペ
大葉のアクセント
Spaghetti with House-Cured Aged Pancetta, Local Eggplant and Ripe Tomato Sauce
- ・ じっくり熟成させた自家製パンチェッタと地茄子のトマトスパゲッティ
完熟トマト仕立て
Spaghetti with House-Cured Pancetta and Local Eggplant in Ripe Tomato Sauce
- ・ 冷製スパゲッティ“オストリケ・エ・リモーネ”
広島産牡蠣と熟成発酵塩レモンのマリアージュ (+ 680 円)
Chilled Spaghetti "Ostriche e Limone" – A Harmony of Hiroshima Oysters and House-Aged Fermented Salt Lemon (+ ¥680)

【SECONDO お魚またはお肉料理】

～1品お選びください～

- ・ 相模湾で獲れた鮮魚のサルタート アンチョビとケイパー香るマントヴァ風ソースで
Saltato of Fresh Fish from Sagami Bay with Mantua-Style Sauce Flavored with Anchovies and Capers
- or
- ・ 香草香るトスカーナ伝統の豚肩ロースのロースト“アリスタ”
爽やかなツナと白ワインのトンナート
Tuscan-Style Herb-Roasted Pork Shoulder “Arista” with Refreshing Tuna and White Wine Tonnato 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

+ ¥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

アマルフィイコース

【STUZZICHINO 旬の食材を使ったはじまりの1品】

Appetizer

【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ペッタ仕立て
涼やかなミントのジュレを添えて

Chilled Soup of Freshly Harvested Kamakura Zucchini
Served with Refreshing Mint Jelly

【PASTA パスタ】

香ばしくローストしたオマール海老と万願寺唐辛子のスパゲッティ
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

Spaghetti with Aromatic Roasted Lobster and Manganji Peppers,
Aglio e Olio e Peperoncino

【PESCE お魚料理】

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】

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

Rare Cut! Breaded Beef Cheek Cutlet with Refreshing Yuzu Ravigote 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

¥7,500

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
プロシュート・クルード（生ハム） Prosciutto Crudo (Italian Cured Ham)	¥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焼きとうもろこしのカチョ・エ・ペペ 大葉のアクセント Spaghetti with House-Cured Aged Pancetta, Local Eggplant and Ripe Tomato Sauce	¥1,800
じっくり熟成させた自家製パンチェッタと地茄子のトマトスパゲッティ 完熟トマト仕立て Spaghetti with House-Cured Pancetta and Local Eggplant in Ripe Tomato Sauce	¥1,800
香気立つセロリのペスト・ヴェルデ 水蛸の柔らかな食感わ添えたトロフィエ Spaghetti with House-Cured Pancetta and Local Eggplant in Ripe Tomato Sauce	¥2,000
冷製スパゲッティ“オストリケ・エ・リモーネ” 広島産牡蠣と熟成発酵塩レモンのマリアーージュ Chilled Spaghetti "Ostriche e Limone" – A Harmony of Hiroshima Oysters and House-Aged Fermented Salt Lemon	¥2,680

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート アンチョビとケイパー香るマントヴァ風ソースで Saltato of Fresh Fish from Sagami Bay with Mantua-Style Sauce Flavored with Anchovies and Capers	¥2,800
--	--------

CARNE お肉料理

香草香るトスカーナ伝統の豚肩ロースのロースト“アリスタ” 爽やかなツナと白ワインのトンナート Tuscan-Style Herb-Roasted Pork Shoulder “Arista” with Refreshing Tuna and White Wine Tonnato Sauce	¥2,800
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	¥3,800
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 Roasted Yamayuri Beef Tenderloin with a Luxurious Summer Truffle Ensemble	¥4,500

七里ガ浜コース

【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ペッタ仕立て
涼やかなミントのジュレを添えて

Chilled Soup of Freshly Harvested Kamakura Zucchini
Served with Refreshing Mint Jelly

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・ 香気立つセロリのペスト・ヴェルデ 水蛸の柔らかな食感を添えたトロフィエ
Trofie with Fragrant Celery Pesto Verde and Tender Octopus

or

- ・ 冷製スパゲッティ“オストリケ・エ・リモーネ”

広島産牡蠣と熟成発酵塩レモンのマリナーージュ (+ 680 円)

Chilled Spaghetti "Ostriche e Limone" – A Harmony of Hiroshima Oysters and
House-Aged Fermented Salt Lemon (+ ¥680)

【SECONDO お魚またはお肉料理】

～ 1 品お選びください ～

- ・ 相模湾で獲れた鮮魚のサルタート アンチョビとケイパー香るマントヴァ風ソースで
Saltato of Fresh Fish from Sagami Bay with Mantua-Style Sauce Flavored with Anchovies and Capers

or

- ・ 香草香るトスカーナ伝統の豚肩ロースのロースト“アリスタ”
爽やかなツナと白ワインのトンナート

Tuscan-Style Herb-Roasted Pork Shoulder “Arista” with Refreshing Tuna and White Wine Tonnato 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】

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

コンフィにした穴子と香ばしい焼き茄子のテリーヌ

Terrine of Conger Eel Confit and Chargrilled Eggplant

【ZUPPA スープ】

朝摘み鎌倉ズッキーニの冷製ズペッタ仕立て
涼やかなミントのジュレを添えて

Chilled Soup of Freshly Harvested Kamakura Zucchini
Served with Refreshing Mint Jelly

【PASTA パスタ】

香ばしくローストしたオマール海老と万願寺唐辛子のスパゲッティ
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

Spaghetti with Aromatic Roasted Lobster and Manganji Peppers,
Aglio e Olio e Peperoncino

【PESCE お魚料理】

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】

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

Roasted Yamayuri Beef Tenderloin with a Luxurious Summer Truffle Ensemble

【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
プロシュート・クルード（生ハム） Prosciutto Crudo (Italian Cured Ham)	¥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焼きとうもろこしのカチョ・エ・ペペ 大葉のアクセント Spaghetti with House-Cured Aged Pancetta, Local Eggplant and Ripe Tomato Sauce	¥1,800
じっくり熟成させた自家製パンチェッタと地茄子のトマトスパゲッティ 完熟トマト仕立て Spaghetti with House-Cured Pancetta and Local Eggplant in Ripe Tomato Sauce	¥1,800
香気立つセロリのペスト・ヴェルデ 水蛸の柔らかな食感わ添えたトロフィエ Spaghetti with House-Cured Pancetta and Local Eggplant in Ripe Tomato Sauce	¥2,000
冷製スパゲッティ“オストリケ・エ・リモーネ” 広島産牡蠣と熟成発酵塩レモンのマリージュ Chilled Spaghetti "Ostriche e Limone" – A Harmony of Hiroshima Oysters and House-Aged Fermented Salt Lemon	¥2,680
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

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート アンチョビとケイパー香るマントヴァ風ソースで Saltato of Fresh Fish from Sagami Bay with Mantua-Style Sauce Flavored with Anchovies and Capers	¥2,800
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	¥3,600

CARNE お肉料理

香草香るトスカーナ伝統の豚肩ロースのロースト“アリスタ” 爽やかなツナと白ワインのトンナート Tuscan-Style Herb-Roasted Pork Shoulder “Arista” with Refreshing Tuna and White Wine Tonnato Sauce	¥2,800
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	¥3,800
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 Roasted Yamayuri Beef Tenderloin with a Luxurious Summer Truffle Ensemble	¥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