

BEVALUE 2025

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

STUZZICHINO

根セロリとじゃが芋のズペッタ 帆立貝柱のカペレッティを浮かべて

ANTIPASTO

- ・赤海老のマリネ 木苺のジュレと春菊のピュレ
- ・冷製鮑のヴァポーレ ベルモットの香る白バルサミコ酢のソース青き海苔のクロカンテ
- ・紅ずわい蟹とアボカド、早生みかんのタルタル キャビアをのせて
- ・小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ 九条葱と唐墨パウダー
- ・岩手県産岩中豚のテリーヌ 鎌倉根菜のピクルス

FEGATO

フォアグラのサルタート 安納芋のキャラメリゼと苺

PASTA

オマール海老・ほうれん草とフレッシュトマトのソース スpagetti

PESCE

相模湾で獲れた金目鯛と魚介のアクアパッツア カルトッチャ仕立て

CARNE

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉と長谷川農産ポットのベラグリリア
芳醇なトリュフのソース

DOLCE

苺のティラミス

2種のパン コーヒー又は紅茶

¥15,000 (税込)

¥11,000 (税込) のコースもご用意いたしております。

12/20^{sat} > 25^{thu}
土曜 > 木曜

ご予約承り中

tel 0467-39-1161



RISTORANTE AMALFI

21 ※ 表記はお一人様の税込価格です。
※ 別途お席料をお一人様330円頂戴致します。



WINTER *course*

— 冬のコース —

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

里芋のポタージュ 焦がし玉葱のオイルとナッツ
Taro Potage Caramelized Onion Oil and Nuts

PASTA パスタ

【ランチ】湘南名物釜揚げしらすと下仁田葱のペペロンチーノ なばな冬華のピュレ スパゲッティ
Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

【ディナー】鰯の白子と九条葱のペペロンチーノ 柚子の香り 唐墨パウダー スパゲッティ
Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga Powder

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】

相模湾で獲れた鮮魚と蛤のアクアパッツア 烏賊墨と春菊の焼きリゾット

Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】国産牛サーロインのグリル 蕎のアッフェッターレ 香草エシャロットソース
Grilled Beef sirloin, Caramelized Sweet potato, Roasted Chestnuts with Tarragon sauce

【ディナー】静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース

Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage with Mushroom sauce

or

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース ビーツのピュレと林檎のコンポスタ

Roasted Duck Breast with Green Peppercorn sauce, Beet Purée, and Apple Compote

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.





Christmas Course

クリスマスコース

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

彩り鎌倉根菜のミネストローネ Colorful Minestrone of Kamakura Root Vegetables

PASTA パスタ

【ランチ】湘南名物釜揚げしらすと下仁田葱のペペロンチーノ

なばな冬華のピュレ スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

【ディナー】鰆の白子と九条葱のペペロンチーノ

柚子の香り 唐墨パウダー スパゲッティ

Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga Powder

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】

相模湾で獲れた鮮魚と蛤のアクアパッツア 烏賊墨と春菊の焼きリゾット

Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】国産牛サーロインのグリル 蕎のアップセッターレ 黄金柚子胡椒のソース

Grilled Beef sirloin, Caramelized Sweet potato, Roasted Chestnuts with Yuzu Pepper sauce

【ディナー】静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース

Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage with Mushroom sauce

or

鴨胸肉のロースト ベリーとカカオの赤ワインソース

Roasted Duck Breast with Red Wine sauce with Berries and Cacao

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.

