

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜3種盛り合わせ～

- 秋鯖の燻製 クリームチーズと南高梅 フリーズドライラズベリーとビーツのソース
Smoked mackerel cream cheese and plum with Freeze Dried Raspberry, Beet Sauce
- 赤海老の香草マリネ 茄子のカルピオーネと柚子の泡
Herb marinated Red Shrimp, Pickled Eggplant and Yuzu foam
- 鳥取県産匠大山鶏の低温調理と椎茸のコンフィ 落花生のソース
Low Temperature Chicken and Shiitake Mushroom Confit Peanut sauce

【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葱のペペロンチーノ スパゲッティ
蕪の柚子マリネ 白胡麻の香り
Whitebait and Green Onion Peperoncino, Yuzu Marinated Turnip Spaghetti fragrance of White sesame
- 3種茸と白身魚のツナのトマトソース スパゲッティ "ボスカイオーラ"
燻製モリーカをかけて
Tomato sauce Spaghetti with Three Kinds of Mushrooms and White Fish tuna, Smoked Garlic flavored anchovies Olive oil
- 大山鶏もも肉グリルと青梗菜のゴルゴンゾーラクリーム ペンネ
林檎と胡桃をのせて
Grilled Chicken and Bok choy Gorgonzola Cream sauce Penne with Apples and Walnuts

【PESCE o CARNE お魚またはお肉料理】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- 相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 柿とホワイトバルサミコ酢のソース
豚足と茸のリピエーノ カルツォーネ
Steamed Fish with Persimmon and White Balsamic vinegar sauce, Calzone stuffed with Pork trotters and Mushrooms
- 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 焼き栗のバルサミコ酢のソース
洋梨のピューレとシルクスweet
Grilled Pork with Pear puree and Sweet Potato Roasted Chestnut Balsamic sauce

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

Seasonal Housemade Desserts

2種のパン

2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥2,980

アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜3種盛り合わせ～

- ・秋鯖の燻製 クリームチーズと南高梅 フリーズドライラズベリーとビーツのソース
Smoked mackerel cream cheese and plum with Freeze Dried Raspberry, Beet Sauce
- ・赤海老の香草マリネ 茄子のカルピオーネと柚子の泡
Herb marinated Red Shrimp, Pickled Eggplant and Yuzu foam
- ・鳥取県産匠大山鶏の低温調理と椎茸のコンフィ 落花生のソース
Low Temperature Chicken and Shiitake Mushroom Confit Peanut sauce

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のスフォルマート
百合根と青さ海苔のソース

Steamed Sea urchin with Lily bulb and Green seaweed sauce

【PASTA パスタ】

北海道産帆立貝柱と3種茸のペペロンチーノ
カラスミパウダー

Peperoncino with Scallops and Three Kinds of Mushrooms, Dried Mullet roe Powder

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた本日鮮魚のセモリナ粉フリット
舞茸香る真鯛のスープをそそいで

Frit Today's fresh Fish with Maitake mushroom scent Sea Bream Soup

【CARNE お肉料理】

牛舌とセミドライ無花果の赤ワイン煮込み 根セロリときたあかりのピュレ
モッツアレラチーズのグラティナート

Braised Beef tongue and Semi dried Figs in Red wine, Celery and Potato puree Oven Baked Mozzarella cheese

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

Seasonal Housemade Desserts

2種のパン

2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥6,490

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜 4 種盛り合わせ～

- 秋鯖の燻製 クリームチーズと南高梅 フリーズドライラズベリーとビーツのソース
Smoked mackerel cream cheese and plum with Freeze Dried Raspberry, Beet Sauce
- 赤海老の香草マリネ 茄子のカルピオーネと柚子の泡
Herb marinated Red Shrimp, Pickled Eggplant and Yuzu foam
- 鳥取県産匠大山鶏の低温調理と椎茸のコンフィ 落花生のソース
Low Temperature Chicken and Shiitake Mushroom Confit Peanut sauce
- 季節の素材を使った 1 品
Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

牛蒡のポタージュ 黒七味とオリーブオイル
Burdock Potage Black Shichimi and Olive oil

【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葱のペペロンチーノ スパゲッティ
蕪の柚子マリネ 白胡麻の香り
Whitebait and Green Onion Peperoncino, Yuzu Marinated Turnip Spaghetti fragrance of White sesame
- 3 種茸と白身魚のツナのトマトソース スパゲッティ "ボスカイオーラ"
燻製モリーカをかけて
Tomato sauce Spaghetti with Three Kinds of Mushrooms and White Fish tuna, Smoked Garlic flavored anchovies Olive oil
- 大山鶏もも肉グリルと青梗菜のゴルゴンゾーラクリーム ペンネ
林檎と胡桃をのせて
Grilled Chicken and Bok choy Gorgonzola Cream sauce Penne with Apples and Walnuts

【PESCE o CARNE お魚またはお肉料理】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- 相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 柿とホワイトバルサミコ酢のソース
豚足と茸のリピエーノ カルツォーネ
Steamed Fish with Persimmon and White Balsamic vinegar sauce, Calzone stuffed with Pork trotters and Mushrooms
- 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 焼き栗のバルサミコ酢のソース
洋梨のピューレとシルクスイート
Grilled Pork with Pear puree and Sweet Potato Roasted Chestnut Balsamic sauce

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

Seasonal Housemade Desserts

2 種のパン

2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥3,940

アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

～季節の前菜5種盛り合わせ～

- 秋鯖の燻製 クリームチーズと南高梅 フリーズドライラズベリーとビーツのソース
Smoked mackerel cream cheese and plum with Freeze Dried Raspberry, Beet Sauce
- 赤海老の香草マリネ 茄子のカルピオーネと柚子の泡
Herb marinated Red Shrimp, Pickled Eggplant and Yuzu foam
- 鳥取県産匠大山鶏の低温調理と椎茸のコンフィ 落花生のソース
Low Temperature Chicken and Shiitake Mushroom Confit Peanut sauce
- 季節の素材を使った2品
Seasonal Appetizer

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のスフォルマート
百合根と青さ海苔のソース

Steamed Sea urchin with Lily bulb and Green seaweed sauce

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと根菜のペペロンチーノ
Roasted Lobster and Root vegetable Peperoncino

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 柿とホワイトバルサミコ酢のソース
豚足と茸のリピエーノ カルツォーネ
Steamed Fish with Persimmon and White Balsamic vinegar sauce, Calzone stuffed with Pork trotters and Mushrooms

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のロースト ポルチーニ茸のクリームソース
モッツアレラチーズ入り竹墨クロケッタ
Roasted Beef fillet with Porcini Mushroom Cream sauce
with Bamboo ink Croquette with Mozzarella cheese

【DOLCE ドルチェ】

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

2種のパン
2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥7,700