

紅葉ランチ Lunch

【ANTIPASTO 前菜】

- ・ 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

【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 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】

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 コーヒー又は紅茶
2 types of bread, Coffee or Tea



全6品 ¥3,960

苦手な食材やアレルギーをお持ちの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.



紅葉ディナー

Dinner

【ANTIPASTO 前菜】

- ・ 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】

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

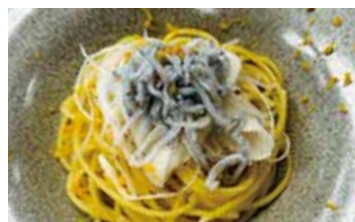
【CARNE お肉料理】

イベリコ豚肩ロースのグリル 秋野菜と栗粉のカネロニ
グリーンマスタードソース
Grilled Pork shoulder loin Macaroni with Autumn Vegetables and Chestnut flour, Green mustard 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 コーヒー又は紅茶
2 types of bread, Coffee or Tea



全6品 ¥5,940

苦手な食材やアレルギーをお持ちの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.



紅葉コース

Course

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜盛り合わせ

Assortment of Seasonal Appetizers

【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】

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 (ランチのみ)

Whitebait and Green Onion Peperoncino, Yuzu Marinated Turnip Spaghetti

fragrance of White sesame (Lunch Only)

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 (ディナーのみ)

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】

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 (ランチのみ)

Grilled Pork with Pear puree and Sweet Potato Roasted Chestnut Balsamic sauce

イベリコ豚肩ロースのグリル 秋野菜と栗粉のカネロニ

グリーンマスタードソース (ディナーのみ)

Grilled Pork shoulder loin Macaroni with Autumn Vegetables and Chestnut flour

Green mustard 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 コーヒー又は紅茶

2 types of bread, Coffee or Tea



全6品

ランチ ¥3,960 / ディナー ¥5,940

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.

