

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

赤海老のラブラーチェと新玉葱のパンナコッタ

Charcoal Grilled Red Shrimp and Fresh Onion Panna cotta

【PASTA パスタ】

湘南名物釜揚げしらすと明日葉のペペロンチーノ

スパゲッティ

Whitebait and Ashitaba Peperoncino Spaghetti

【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サルタート
Sautéed Fresh Fish
- ・栃木県那須高原豚肩ロースの香草パン粉焼き
Grilled Pork shoulder loin

【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

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

アマルフィコース

【STUZZICHINO はじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鱈のサオール

Horse mackerel in Saor

赤海老のラブラーチェと新玉葱のパンナコッタ

Charcoal Grilled Red Shrimp and Fresh Onion Panna cotta

【ZUPPA スープ】

春キャベツと自家製パンチェッタのパツパ

Spring Cabbage and Housemade Pancetta Bread porridge

【PASTA パスタ】

オマール海老と筍の香草ロースト ジェノヴェーゼ リングイネ

Herb Roast Lobster and Bamboo shoots with Genovese Linguine

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と帆立貝柱のセモリナ粉フリット

Fish and Scallop Frit

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉の赤ワイン煮込み

Beef cheek Stew in Red wine

【DOLCE ドルチェ】

アマルフィイ ドルチェ 特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー、小菓子

Coffee or Tea and Small Sweets

パン

Bread

¥7,500

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鱈のサオール

Horse mackerel in Saor

赤海老のラブラーチェと新玉葱のパンナコッタ

Charcoal Grilled Red Shrimp and Fresh Onion Panna cotta

【ZUPPA スープ】

春キャベツと自家製パンチェッタのパツパ

Spring Cabbage and Housemade Pancetta Bread porridge

【PASTA パスタ】

茨城県筑波山麗 総州古白鶏の低温調理と

アスパラのカチョエペペ スパゲッティ

Cheese and Pepper Spaghetti "Cacio e pepe" with
Low temperature cooking of Chicken and Asparagus

【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サルタート

Sautéed Fresh Fish

- ・北海道日高四元神威豚肩ロースのグリル

Grilled Pork shoulder loin

【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

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

パン

Bread

¥4,500

アマルフィコース

【STUZZICHINO はじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鱈のサオール

Horse mackerel in Saor

赤海老のラブラーチェと新玉葱のパンナコッタ

Charcoal Grilled Red Shrimp and Fresh Onion Panna cotta

鳥取県産大山鶏腿肉のテリーヌ

Chicken thigh Terrine

季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

春キャベツと自家製パンチェッタのパツパ

Spring Cabbage and Housemade Pancetta Bread porridge

【PASTA パスタ】

オマール海老と筍の香草ロースト ジェノヴェーゼソース リングイネ

Herb Roast Lobster and Bamboo shoots with Genovese sauce Linguine

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ

Sauteed Today's Fresh Fish with Japanese Summer Orange White Balsamic sauce

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル

Grilled Beef Fillet and White Asparagus Soft-Boiled Egg and Porcini mushrooms

【DOLCE ドルチェ】

アマルフィイ ドルチェの特製デザート2種

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー または 紅茶、小菓子

Coffee or Tea and Small Sweets

パン

Bread

¥8,800