

桜のランチ Lunch

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鰯のサオール 新じゃが芋のクロカンテ
Horse mackerel in Saor with New Potato crocante

赤海老のラブラーチェと新玉葱のパンナコッタ グリーンピースと落の臺
Charcoal Grilled Red Shrimp and Fresh Onion Panna cotta with Green pea and Butterbur

【ZUPPA スープ】

春キャベツと自家製パンチェッタのパッパ
Spring Cabbage and Housemade Pancetta Bread porridge

【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明日葉のペペロンチーノ スパゲッティ
Whitebait and Ashitaba Peperoncino Spaghetti
- ・小柱と菜の花、桜海老のトマトソース スパゲッティ
Tomato sauce Spaghetti with Trough Shell Adductor Muscle, Canola flower and Sakura shrimp
- ・焼いた春キャベツと自家製サルシッチャのクリームソース フジッリ
Cream sauce Fusilli with Roasted Spring Cabbage and Housemade Sausage

【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
燕と真鯛、鶏節のスープ
Fish and Scallop Frit with Turnip, Red sea bream, and Chicken soup

【CARNE お肉料理】

桜の木で燻した北海道産亜麻仁恵み牛のロースト
Cherry smoked Beef Roast

【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 パン
Coffee Bread

全6品 ¥4,800



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.



桜のディナー Dinner

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鰯のサオール 新じゃが芋のクロカンテ

Horse mackerel in Saor with New Potato crocante

赤海老のラブラーチェと新玉葱のパンナコッタ グリーンピースと露の薑(ふきのとう)

Charcoal Grilled Red Shrimp and Fresh Onion Panna cotta with Green pea and Butterbur sauce

鳥取県産大山鶏腿肉のテリーヌ

Chicken thigh Terrine

【ZUPPA スープ】

春キャベツと自家製パンチェッタのパッパ

Spring Cabbage and Housemade Pancetta Bread porridge

【PASTA パスタ】

紅ずわい蟹と渡り蟹、菜の花のトマトクリームソース
フェットチーネ

Red snow crab, Migratory crab, and Canola flower Tomato cream sauce Fettuccine

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ

甘夏ホワイトバルサミコソース

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

【CARNE お肉料理】

～以下から1品お選びください～

- ・ オーストラリア産骨付き仔羊背肉のロースト ヴィエノワーズ
タスマニア産マスタード

Crumbed Roast Bone-in Lamb back with Tasmanian Mustard

- ・ 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 ドルチェの特製デザート

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

パン
Bread

全6品

¥6,500



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.

