

### 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】

～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 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  
独活(うど)の香る白ワインソース  
Sautéed Fresh Fish with Udo flavored White Wine sauce
- ・ 栃木県那須高原豚肩ロースの香草パン粉焼き  
露の臺(ふきのとう)とエシャロット  
Pork shoulder loin Grilled with Herb breadcrumbs Butterbur and Shallot

#### 【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