

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

赤海老の香草マリネ 自家製リコッタチーズとさくらんぼ
茗荷のピクルスとアセロラのシート

Herb marinated Red Shrimp with Housemade Ricotta Cheese and Cherries
Pickled Myoga and Acerola sheet

【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ズッキーニのアンチョビパスタ
新生姜の香り (スパゲッティ)

Anchovy pasta with Boiled Whitebait and Zucchini with Fresh ginger flavor

- ・自家製パンチェッタとピーマンのアマトリチャーナ
デュカスチーズをかけて (スパゲッティ)

Amatriciana with Housemade pancetta and Green peppers with Ducasse cheese

- ・鳥取県産大山鶏グリルと焼とうもろこし、
ゴーヤのクリームソース (フジッリ)

Grilled Daisen chicken and Grilled corn with Bitter Melon cream sauce

【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
甲殻類とペペロナータのピカンテソース

Sautéed Fresh Fish with Crustacea and Peperonata Picante sauce

- ・栃木県産那須高原豚のグリル
揚げ茄子とピーナッツ グリーンマスタードクリームソース

Grilled Pork with Fried Eggplant and Peanuts with Green mustard Cream sauce

【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】

赤海老の香草マリネ 自家製リコッタチーズとさくらんぼ
茗荷のピクルスとアセロラのシート

Herb marinated Red Shrimp with Housemade Ricotta Cheese and Cherries
Pickled Myoga and Acerola sheet

螺貝 (つぶがい) の炙り 焼き茄子のピューレとサルサヴェルデ

Grilled Conch shell and Grilled Eggplant puree and Salsa verde

【ZUPPA スープ】

南瓜とアーモンドクリーム of 冷製ポタージュ

Cold potage of Squash and Almond cream

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと明日葉のペペロンチーノ
からすみパウダーをかけて (スパゲッティ)

Roasted Lobster and Ashitaba Peperoncino Spaghetti
Sprinkle with Karasumi powder

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ 胡瓜のタリオリーニ
完熟トマトのガスパチョソース

Fish Impadella Tagliolini with Cucumber Ripe tomatoes with Gazpacho sauce

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉と米茄子のアロスト
大葉の香るグリーンペッパーソース

Roasted Beef cheek and Eggplant with Green pepper and Shiso leaves flavor sauce

【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】

赤海老の香草マリネ 自家製リコッタチーズとさくらんぼ
茗荷のピクルスとアセロラのシート

Herb marinated Red Shrimp with Housemade Ricotta Cheese and Cherries
Pickled Myoga and Acerola sheet

螺貝 (つぶがい) の炙り 焼き茄子のピューレとサルサヴェルデ

Grilled Conch shell and Grilled Eggplant puree and Salsa verde

【ZUPPA スープ】

南瓜とアーモンドクリームの冷製ポタージュ

Cold potage of Squash and Almond cream

【PASTA パスタ】

水蛸足と揚げズッキーニのアラビアータソース 大葉の香り (ペンネ)

Water Octopus Legs and Fried Zucchini with Arrabbiata Sauce and Shiso Leaves

【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
甲殻類とペペロナータのピカンテソース

Saltato of fresh fish with Crustacean and Peperonata Picante sauce

- ・日高四元神威豚肩ロースのグリル 揚げ茄子とピーナッツ
グリーンマスタードクリームソース

Grilled pork shoulder with Fried Eggplant and Peanut Green mustard Cream sauce

【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】

赤海老の香草マリネ 自家製リコッタチーズとさくらんぼ
茗荷のピクルスとアセロラのシート

Herb marinated Red Shrimp with Housemade Ricotta Cheese and Cherries
Pickled Myoga and Acerola sheet

螺貝 (つぶがい) の炙り 焼き茄子のピューレとサルサヴェ

Grilled Conch shell and Grilled Eggplant puree and Salsa verde

日高四元神威豚のプロシュートコット トンナートソース

Pork Prosciutto Cotto with Tonnato Sauce

季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

南瓜とアーモンドクリームの冷製ポタージュ

Cold potage of Squash and Almond cream

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと明日葉のペペロンチーノ
からすみパウダーをかけて (スパゲッティ)

Roasted Lobster and Ashitaba Peperoncino Spaghetti
Sprinkle with Karasumi powder

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ 胡瓜のタリオリーニ
フルーツトマトのケッカソース

Fish Impadella Tagliolini with Cucumber Fruit tomatoes with Checca sauce

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル ルバーブの赤ワインソース

Grilled Beef Fillet with Rhubarb Red Wine Sauce

【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