

紫陽花のランチ Lunch

【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】

～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 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】

豪州産短角牛肩ロースのグリル
焼とうもろこしと青さ海苔入り スーゴディカルネ

Grilled beef shoulder and Grilled corn and Green laver, sugo di carne

【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 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.



紫陽花のディナー

Dinner

【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 焼き茄子のピュレとサルサヴェルデ

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

【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】

紅ずわい蟹と渡り蟹・オクラのペペロンチーノ (スパゲッティ)

Peperoncino with Red Snow Crab, Migratory Crab and Okra

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ フルーツトマトのケッカソース

Fresh Fish Impadella with Fruit tomato Cecca sauce

【CARNE お肉料理】

～以下から1品お選びください～

- 鴨胸肉のローストトレビスのブラザーレ ズッキーニとオリーブのソース
Roasted Duck breast with Treviso brasile with Zucchini and Olive sauce
- 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

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.

