

## 七里ガ浜コース

## 【ANTIPASTO 前菜】

鹿児島県枕崎産かつおの薫焼き  
パンツァネッラとホワイトバルサミコのジュレ  
Straw-Baked Bonito with Panzanella and White Balsamic Jus

## 【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空芯菜のアンチョビソース  
大葉の香り (スパゲッティ)  
Spaghettini with Whitebaits and Anchovy sauce with Shiso Leaves
- ・鳥取県産大山鶏もも肉のグリルと揚げ茄子のトマトソース  
自家製リコッタチーズをのせて (スパゲッティ)  
Spaghetti with Grilled Chicken thigh and Fried Eggplant in Tomato sauce with Housemade Ricotta cheese
- ・自家製サルシッチャとズッキーニのレモンクリームソース (フジッリ)  
Fusilli with Housemade Salsiccia and Zucchini with Lemon Cream sauce

## 【PESCE or 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～

- ・焼トウモロコシと獅子唐、アンチョビを纏った鮮魚のサルタート  
香草白ワインソース  
Saltato of Fresh Fish with Grilled corn, Shishito peppers and Anchovies in a Herb White Wine sauce
- ・栃木県産那須高原豚のグリル  
潰したジャガ芋とズッキーニの香草パン粉焼き マスタードソース  
Grilled Pork with Mashed Potatoes and Zucchini in Herbed Bread Crumbs with Mustard 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】

鹿児島県枕崎産かつおの薫焼き  
パンツァネッラとホワイトバルサミコのジュレ  
Straw-Baked Bonito with Panzanella and White Balsamic Jus

赤海老のカルパッチョ 杏子とパプリカのソース 柑橘の泡

Carpaccio of Red Shrimp with Apricot and Paprika sauce, Citrus foam

#### 【ZUPPA スープ】

ジャガイモの冷製ポタージュ 焦がし玉葱と黒胡椒  
Cold Potage of Potatoes with Charred Onions and Black Pepper

#### 【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)  
Peperoncino with Lobster and Ashitaba with Karamo Powder

#### 【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 青さ海苔と真鯛の出汁のスープ  
新生姜のフリット  
Fresh Fish Saltato with Soup with Green laver and Sea Bream Broth with Fresh Ginger Fritters

#### 【CARNE お肉料理】

トレビスで包んだ静岡県産牛頬肉のブラザート  
セミドライ無花果の赤ワインソース  
Steamed Beef cheeks Wrapped in Trevis with Semi-dried Figs in Red Wine 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】

鹿児島県枕崎産かつおの薫焼き  
パンツァネッラとホワイトバルサミコのジュレ  
Straw-Baked Bonito with Panzanella and White Balsamic Jus

赤海老のカルパッチョ 杏子とパプリカのソース 柑橘の泡  
Carpaccio of Red Shrimp with Apricot and Paprika sauce, Citrus foam

#### 【ZUPPA スープ】

ジャガイモの冷製ポタージュ 焦がし玉葱と黒胡椒  
Cold Potage of Potatoes with Charred Onions and Black Pepper

#### 【PASTA パスタ】

烏賊と水茄子のプッタネスカソース (スパゲッティ)  
Spaghetti with Squid and Eggplant Puttanesca sauce

#### 【PESCE or 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～

- ・ 焼トウモロコシと獅子唐、アンチョビを纏<sup>まと</sup>った鮮魚のサルタート  
香草白ワインソース  
Saltato of Fresh Fish with Grilled corn, Shishito peppers and Anchovies in a Herb White Wine sauce
- ・ イベリコ豚肩ロースのグリル  
潰したジャガ芋とズッキーニの香草パン粉焼き マスタードソース  
Grilled Pork with Mashed Potatoes and Zucchini in Herbed Bread Crumbs with Mustard 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】

鹿児島県枕崎産かつおの薫焼き  
パンツァネッタとホワイトバルサミコのジュレ  
Straw-Baked Bonito with Panzanella and White Balsamic Jus

赤海老のカルパッチョ 杏子とパプリカのソース 柑橘の泡  
Carpaccio of Red Shrimp with Apricot and Paprika sauce, Citrus foam

鳥取県産匠大山鶏胸肉の低温調理 焼きとうもろこしとピーナッツ  
サワークリームを添えて  
Chicken Breast Cooked at Low temperature with Grilled Corn and Peanuts with Sour cream

#### 季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

#### 【ZUPPA スープ】

ジャガイモの冷製ポタージュ 焦がし玉葱と黒胡椒  
Cold Potage of Potatoes with Charred Onions and Black Pepper

#### 【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)  
Peperoncino with Lobster and Ashitaba with Karamo Powder

#### 【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 青さ海苔と真鯛の出汁のスープ  
新生姜のフリット  
Fresh Fish Saltato with Soup with Green laver and Sea Bream Broth with Fresh Ginger Fritters

#### 【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉と鎌倉野菜のグリル  
実山椒の赤ワインソース  
Grilled Beef Fillet and Kamakura Vegetables with Japanese pepper 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