

ANTIPASTO 前菜

季節の前菜盛り合わせ Assortment of Seasonal Appetizers

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

[ランチ] 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

【ディナー】紅ずわい蟹と渡り蟹のペペロンチーノ 茗荷と焼き茄子のコンディメント (スパゲッティ)

Peperoncino with Red Snow Crab and Migratory Crab, Myoga and Grilled Eggplant seasoning

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉】小田原漁港直送 鮮魚と帆立貝柱のインパデッラ

雲丹と青海苔のソース Impadella of Fresh Fish and Scallops with Sea urchin and Seaweed sauce

【ディナー】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

【ランチ お魚 or お肉】豪州産短角牛肩ロースのグリル

鎌倉茄子のトラパネーゼ シェリービネガーソース Grilled Beef Kamakura Eggplant Trapanese Sherry vinegar sauce

【ディナー】 茄子と大葉で巻いた仔羊背肉のインボルティーニ 焼きバナナピーマン

Back of Lamb wrapped with Eggplant and Shiso leaves, Grilled banana and Green pepper

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,パン Coffee or Tea, Bread







