

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

秋鯖とシルクスweetの香草テリーヌ
あおみかん
青蜜柑と生姜の雫 燻製クリームを添えて
Mackerel and Sweet Potato Terrine with Smoked cream

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・ 湘南釜揚げしらすと蕪のアンチョビソース
白身魚の燻製パウダーをかけて (スパゲッティ)
Spaghetti with Whitebait and Turnip in Anchovy sauce
- ・ 自家製パンチェッタと2種の茸のボスカイオーラ (スパゲッティ)
Boscaiola Boscaiola Spaghetti with housemade Pancetta and Mushrooms
- ・ 鳥取県産大山鶏のグリルと青梗菜のクリームソース
蓮根のクロカンテ (フジッリ)
Fusilli with Grilled Chicken and Bok choy in Cream Sauce with Lotus Root Croquante

【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～

- ・ 小田原漁港直送鮮魚のインパデッラ 鎌倉茄子のカポナータ セージオイル
Fresh Fish Impadella with Eggplant caponata and Sage oil
- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 淡路島産玉葱のオーブン焼き
カルチョーフィとゴルゴンゾーラのクレマ
Grilled Pork Shoulder with Oven baked Onion , Artichoke and Gorgonzola Crema

【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】

秋鯖とシルクスイートの香草テリーヌ

あおみかん

青蜜柑と生姜の雫 燻製クリームを添えて

Mackerel and Sweet Potato Terrine with Smoked cream

赤海老と烏賊のリピエノ パートブリック包み揚げ

落花生とマスカルポーネのソース

Fried Crepe stuffed with Red Shrimp and Squid with Peanut and Mascarpone Sauce

【ZUPPA スープ】

里芋のポタージュ 生ハムパウダー

Potage of Taro with Raw Ham powder

【PASTA パスタ】

オマール海老と鎌倉人参のトマトクリームソース (フィットチーネ)

Fettuccine with Lobster and Carrots in Tomato Cream sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ つぶがい きのこ 螺貝と茸のソテー

バジルソース ボッタルガパウダーをかけて

Fresh Fish Impadella with Sauteed Mussels and Mushrooms with Basil Sauce

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のストゥフアート

マッシュルームのデュクセルと温度卵

パルミジャーノレッジャーノ

Braised Beef cheek with Mushroom duxelles and Hot Spring Egg Parmigiano-Reggiano

【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】

秋鯖とシルクスweetの香草テリーヌ

あおみかん

青蜜柑と生姜の雫 燻製クリームを添えて

Mackerel and Sweet Potato Terrine with Smoked cream

いか

赤海老と烏賊のリピエノ パートブリック包み揚げ

落花生とマスカルポーネのソース

Fried Crepe stuffed with Red Shrimp and Squid with Peanut and Mascarpone Sauce

【ZUPPA スープ】

里芋のポタージュ 生ハムパウダー

Potage of Taro with Raw Ham powder

【PASTA パスタ】

神奈川県産やまゆり牛とマッシュルームの赤ワインラグーソース

削りたてのパルミジャーノレッジャーノ (パッケリ)

Paccheri with Beef and Mushrooms in Red wine Ragout sauce Parmigiano-Reggiano

【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～

- ・小田原漁港直送鮮魚のインパデッラ 鎌倉茄子のカポナータ セージオイル

Fresh Fish Impadella with Eggplant caponata and Sage oil

- ・北海道日高四元神威豚肩ロースのグリル 淡路島産玉葱のオーブン焼き
カルチョーフィとゴルゴンゾーラのクレマ

Grilled Pork Shoulder with Oven baked Onion , Artichoke and Gorgonzola Crema

【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】

秋鯖とシルクスイートの香草テリーヌ

あのみかん

青蜜柑と生姜の雫 燻製クリームを添えて

Mackerel and Sweet Potato Terrine with Smoked cream

いか

赤海老と烏賊のリピエノ パートブリック包み揚げ

落花生とマスカルポーネのソース

Fried Crepe stuffed with Red Shrimp and Squid with Peanut and Mascarpone Sauce

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ 季節の果実と柚子のシート

Fresh Fish Carpaccio with Seasonal Fruit and Yuzu Sheet

季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

里芋のポタージュ 生ハムパウダー

Potage of Taro with Raw Ham powder

【PASTA パスタ】

オマール海老と鎌倉人参のトマトクリームソース (フィットチーネ)

Fettuccine with Lobster and Carrots in Tomato Cream sauce

【PESCE お魚料理】

相相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ 螺貝と茸のソテー

つぶがい きのこ

バジルソース ボッタルガパウダーをかけて

Fresh Fish Impadella with Sauteed Mussels and Mushrooms with Basil Sauce

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉と長谷川農産ポットペラのグリル

ロングペッパーの香る赤ワインソース

Grilled Beef filet and Portabella with Pepper-scented 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