

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

赤海老の香草マリネと林檎の軽いコンポスタ
カリフラワークリームとブロッコリーサラダ

Marinated red shrimp with Apple compote, Cauliflower cream and Broccoli salad

【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春菊のアンチョビソース (スパゲッティ)
Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum in Anchovy sauce
- ・鳥取県産大山鶏とブロッコリーのトマトソース
デュガスチーズをかけて (スパゲッティ)
Spaghetti with Chicken and Broccoli in Tomato sauce with Dugas cheese
- ・自家製パンチェッタと白菜のクリームソース
玉葱のフリットをのせて (フジッリ)
Fusilli with Housemade Pancetta and Chinese Cabbage Cream Sauce with Onion Fritters

【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～

- ・相模湾で獲れた鮮魚のサルタート ^{ごぼう}牛蒡のガレット
青海苔とコルトゥーラの白ワインソース
Sautéed Fresh Fish and Burdock Galette with Green laver and Fish sauce in White Wine sauce
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル ^{かぶ}鎌倉蕪のファルシ
黄金柚子胡椒のソース
Grilled Pork Shoulder with Turnip Falsies and Yuzu Pepper 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と林檎の軽いコンポスタ
カリフラワークリームとブロッコリーサラダ

Marinated red shrimp with Apple compote, Cauliflower cream and Broccoli salad

^{かんぶり}寒鰯のマンテカート 鎌倉大根のピクルスとクリームチーズ
蜜柑のソース

Yellowtail Mantecato with Pickled Radish and Cream Cheese with Mandarin Orange Sauce

【ZUPPA スープ】

蓮根のポタージュ 生ハムパウダー

Potage of Lotus Root with Cured Ham Powder

【PASTA パスタ】

オマール海老と泥付き牛蒡、葱のペペロンチーノ
唐墨パウダーをかけて（フィットチーネ）

Peperoncino with Lobster, Burdock Root and Leek, Topped with Karamoku powder

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚2種のインパデッラ 法蓮草のピューレと
焼きニョッキ入り柚子クリームソース

Impadella with Two kinds of Fresh Fish, Spinach purée and Yuzu cream sauce with Baked Gnocchi

【CARNE お肉料理】

モッツアレラチーズをのせた静岡県産牛頬肉の香草石焼ヴァポーレ
じゃが芋のピューレと芹のサラダ

Beef cheeks topped with Mozzarella cheese and Grilled with Herbs,
Served with Potato purée and Parsley Salad

【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と林檎の軽いコンポスタ
カリフラワークリームとブロッコリーサラダ

Marinated red shrimp with Apple compote, Cauliflower cream and Broccoli salad

かんぶり
寒鰯のマンテカート 鎌倉大根のピクルスとクリームチーズ
蜜柑のソース

Yellowtail Mantecato with Pickled Radish and Cream Cheese with Mandarin Orange Sauce

【ZUPPA スープ】

蓮根のポタージュ 生ハムパウダー

Potage of Lotus Root with Cured Ham Powder

【PASTA パスタ】

神奈川県産やまゆり牛と豚スペアリブ、春菊のラグーソース
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 Pork Spare Ribs,
Garland Chrysanthemum Ragout sauce and 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～

- 相模湾で獲れた鮮魚のサルタート 牛蒡のガレット
青海苔とコルトゥーラの白ワインソース

Sautéed Fresh Fish and Burdock Galette with Green laver and Fish sauce in White Wine sauce

- 北海道日高四元神威豚肩ロースのグリル 鎌倉蕪^{かぶ}のファルシ
黄金柚子胡椒のソース

Grilled Pork Shoulder with Turnip Falsies and Yuzu Pepper sauce

【DOLCE ドルチェ】

アマalfi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と林檎の軽いコンポスタ
カリフラワークリームとブロッコリーサラダ

Marinated red shrimp with Apple compote, Cauliflower cream and Broccoli salad

寒鰯のマンテカート 鎌倉大根のピクルスとクリームチーズ
蜜柑のソース

Yellowtail Mantecato with Pickled Radish and Cream Cheese with Mandarin Orange Sauce

鳥取県産大山鶏のムースを詰めたカンノーロ

Cannoli Stuffed with Chicken Mousse

季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

蓮根のポタージュ 生ハムパウダー

Potage of Lotus Root with Cured Ham Powder

【PASTA パスタ】

オマール海老と泥付き牛蒡、葱のペペロンチーノ
唐墨パウダーをかけて (フィットチーネ)

Peperoncino with Lobster, Burdock Root and Leek, Topped with Karamoku powder

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚2種のインパデッラ
法蓮草のピューレと焼きニョッキ入り柚子クリームソース

Impadella with Two kinds of Fresh Fish, Spinach purée and Yuzu cream sauce with Baked Gnocchi

【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リア
ポルチーニ茸のソース

Grilled Beef Fillet and Kamakura Vegetables with Porcini Mushroom 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