

# 冬コース Course

全5品 ランチ ¥4,800 全6品 ディナー ¥6,500

## ANTIPASTO 前菜

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

## 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

【ランチ】湘南釜揚げしらすと春菊のアンチョビソース

Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum in Anchovy sauce

【ディナー】紅ずわい蟹と渡り蟹、蟹みそ風味のブロッコリーのペペロンチーノ

白身魚の燻製パウダー（スパゲッティ）

Peperoncino of Broccoli with Red Snow Crab, Migratory Crab and Crabmeat Smoked White Fish Powder

## PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のインパデッラ

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 Fresh Fish, Spinach purée and Yuzu cream sauce with Baked Gnocchi

## CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】国産牛フィレ肉のグリルと大根ステーキ

エストラゴン風味のマスタードソース Grilled Japanese Beef filet and Radish Steak with Estragon Mustard sauce

【ディナー】モッツァレラチーズをのせた静岡県産牛頬肉の香草ヴァポーレ

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 Seasonal Housemade Desserts

コーヒー 又は 紅茶 , パン Coffee or Tea , Bread

写真はイメージです。/ 別途お席料を330円(お一人様/税込)頂戴致します。/ 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.

