

BEVALUE 2024

CHRISTMAS

special course

期間
限定

クリスマスディナー

STUZZICHINO

根セロリのズペッタ 帆立貝柱の燻製とキャビアを添えて

ANTIPASTO

- ・赤海老の香草マリネ 苺とアボカド赤紫蘇シート
- ・たらば蟹とブロッコリーのスフォルマート ホワイトバルサミコ酢のジュレ
- ・小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ カリフラワーのピュレとレモンのソース
- ・蝦夷鮑のヴァポーレ 九条葱のラビゴットソース
- ・寒鰯のマンテカート 紅芯大根のピクルスと蜜柑のソース
- ・総州古白鷄のムースを詰めたカカオ風味のカンノーロ ゴルゴンゾーラソース

FEGATO

フォアグラのサルタート
完熟林檎のローストと春菊 モデナ産バルサミコ酢 saba

PASTA

オマール海老と法蓮草、バジルの軽いフレッシュトマトソース
自家製タリオリーニ

PESCE

青海苔とあられを纏った相模湾の金目鯛 2種の貝のアクアパッツァ仕立て

CARNE

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリリアと相模原の恵壽卵
マルサラ風味のトリュフソース

DOLCE

フォルマッジォ ビアンコ ラズベリー風味のテーゴレ
カカオ イヴォワールのフォンダン 柚子のソース

2種のパン コーヒー又は紅茶

¥14,300 (税込)

¥11,000 (税込)のコースもご用意いたしております。

12/ 21 sat 土曜 > 25 wed 水曜

ご予約承り中

tel 0467-39-1161



RISTORANTE AMALFI 17:00~

21 ※ 税込価格です。お一人様の価格になっております。

