



2025年1月2日~5日の季節コースはこちら！



新春コース New Year 2025 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】モッツア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.





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】モッツア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.





牡蠣のオーブン焼き
青さ海苔と雲丹クリーム
のグラティナート
Oven-Roasted Oysters 980円(税込)



牡蠣とブロッコリー、2種茸のオイル煮
ローズマリーの香り
Oysters and Broccoli 2 kinds of Mushrooms Boiled in Oil

1,380円(税込)

牡蠣と鳥取県産大山鶏、九条葱の
クリームソース (フェットチーネ)
根菜のクロカンテ
Chicken and Kujo green onion Cream sauce fettuccine

2,480円(税込)



北海道仙鳳趾産
生牡蠣
レモンを添えて
Raw Oysters and Lemon 680円(税込)



真牡蠣



Oysters

ワイン



Pairing Wine

糸の牡蠣とペアリングワインがお得!



“ガヴィ”デル・コムーネ・ディ・ガヴィ

Gavi del Comune di Gavi

イタリアやフランスのソムリエからバローロブラン
(白のバローロ)と呼ばれることのあるワイン。
ミネラル感があり、青リンゴ、レモンの様なフレッシュな香り。
レモンを絞った生牡蠣などにぴったり。

グラス 通常価格 1,600円 > 1,200円(税込)



“フェツラーリ”マキシマム・ブラン・ド・ブラン

Ferrari Maximum Blanc de Blancs

イタリアのスパマンテを代表するワイナリー「フェツラーリ」の
お家芸ともいえる“ブラン・ド・ブラン”。
イタリアの大統領官邸をはじめ、国外のイタリア大使館の
公式晩餐会の食卓でも必ず提供される。

グラス 通常価格 1,800円 > 1,300円(税込)

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

A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Image is for illustration purposes. Price includes tax.