

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

春を彩るエディブルフラワーのロートロ
赤海老のアフォガーレと美桜鶏 七草のチミチュリソース
Edible Flower rolls with Red Shrimp affogare and Chicken the Seven spring herbs Chimichurri sauce

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・湘南名物釜揚げしらすと菜の花
クレソンとアンチョビのソース
Spaghetti with Whitebait, Rape Flower Buds, Watercress and Anchovy sauce
- ・自家製サルシッチャとスナップエンドウのトマトソース
リコッタチーズを添えて
Spaghetti with Housemade Salsiccia and Snap pea Tomato sauce with Ricotta cheese
- ・鳥取県産大山鶏のグリルとアスパラの
海苔クリームソース ショートパスタ
Short Pasta with Grilled Chicken and Asparagus with Seaweed Cream sauce

【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 ^{ふきのとう} 蔭の臺の白ワインソース
Sautéed Fresh Fish and Butterbur Buds with White Wine sauce
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル ^{やきいら} 甘夏と焼韭のソース
Grilled pork shoulder with sweet summer and Garlic Chives 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】

春を彩るエディブルフラワーのロートロ
赤海老のアフォガーレと美桜鶏 七草のチミチュリソース

Edible Flower rolls with Red Shrimp affogare and Chicken the Seven spring herbs Chimichurri sauce

よもぎ

蓬のクレスペッレ 苺とゴルゴンゾーラのギモーヴ

Mugwort Crepe with Strawberry and Gorgonzola Guimauve

【ZUPPA スープ】

新玉葱のポタージュ 桜海老のフリット

Potage of Fresh Onion and Fritter of Sakura shrimp

【PASTA パスタ】

オマール海老とアスパラ
フレッシュトマトとバジルのソース

Spaghetti with Lobster, Asparagus, Fresh Tomato and Basil sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた金目鯛と2種の魚介のアクアパッツァ

ふきのとう
鎌倉野菜と落の臺のサルサヴェルデ

Aqua Pazza with red bream and Two Kinds of Seafood Salsa Verde
with Kamakura Vegetables and Butterbur Buds souse

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のヴァポーレ グリーンピースのピュレと
長谷川農産マッシュルームのクリームソース

Steamed Beef cheek with Green peas purée and Mushroom cream sauce

【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

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合わせ (スペイン産 ハモン・セラノ) Assorted Prosciutto Ham from Spain	¥2,000
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥2,000
本日のスープ Soup of the day	¥780

【PRIMO PIATTO パスタ】

湘南名物釜揚げしらすと菜の花 クレソンとアンチョビのソース Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum in Anchovy sauce	¥1,800
自家製サルシッチャとスナップエンドウのトマトソース リコッタチーズを添えて Spaghetti with Housemade Salsiccia and Snap pea Tomato sauce with Ricotta cheese	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と国産豚挽肉のボロネーゼ Beef and Minced Pork Bolognese Spaghetti	¥2,000
鳥取県産大山鶏のグリルとアスパラの海苔クリームソース ショートパスタ Short Pasta with Grilled Chicken and Asparagus with Seaweed Cream sauce	¥2,000
ほたるいか やまうど 蛸烏賊と春キャベツのアンチョビソース 山独活のピクルスをのせて Spaghetti with Firefly squid and Spring cabbage in Anchovy sauce, Topped with Udo Plant Pickles	¥2,500

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート ^{ふきのとう} 露の臺の白ワインソース Sautéed Fresh Fish and Burdock Galette with Green laver and Fish sauce in White Wine sauce	¥2,800
--	--------

CARNE お肉料理

栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル ^{やきいら} 甘夏と焼韭のソース Grilled pork shoulder with Sweet summer and Garlic Chives sauce	¥2,800
茨城県西崎ファーム直送 かすみ鴨のロースト 実山椒赤ワインソースとオリーブのクランブル Roasted Duck with Japanese Pepper Red Wine sauce and Olive Crumble	¥3,800
静岡県産牛頬肉のヴァポレー グリーンピースのピューレと長谷川農産マッシュルームのクリームソース Steamed Beef cheek with Green peas purée and Mushroom cream sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル マルサラ風味のトリュフソース Grilled Beef Fillet and White Asparagus with Marsala Truffle Sauce	¥4,500

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

春を彩るエディブルフラワーのロートロ
赤海老のアフォガーレと美桜鶏 七草のチミチュリソース

Edible Flower rolls with Red Shrimp affogare and Chicken the Seven spring herbs Chimichurri sauce

よもぎ

蓬のクレスペル 苺とゴルゴンゾーラのギモーヴ

Mugwort Crepe with Strawberry and Gorgonzola Guimauve

【ZUPPA スープ】

新玉葱のポタージュ 桜海老のフリット

Potage of Fresh Onion and Fritter of Sakura shrimp

【PASTA パスタ】

神奈川県産やまゆり牛と豚挽き肉、明日葉のボロネーゼ
削りたてのパルミジャーノレッジャーノ

Bolognese with minced beef, pork, and Ashitaba Leaf,
topped with freshly shaved 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 落の臺の白ワインソース

Sautéed Fresh Fish and Butterbur Buds with White Wine sauce

- 神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル 甘夏と焼^{やき}菫のソース

Grilled pork shoulder with Sweet summer and Garlic Chives 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 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】

春を彩るエディブルフラワーのロートロ
赤海老のアフォガーレと美桜鶏 七草のチミチュリソース

Edible Flower rolls with Red Shrimp affogare and Chicken the Seven spring herbs Chimichurri sauce

よもぎ

蓬のクレスペッレ 苺とゴルゴンゾーラのギモーヴ

Mugwort Crepe with Strawberry and Gorgonzola Guimauve

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ

Fresh Fish Carpaccio

季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

新玉葱のポタージュ 桜海老のフリット

Potage of Fresh Onion and Fritter of Sakura shrimp

【PASTA パスタ】

オマール海老とアスパラ フレッシュトマトとバジルのソース

Spaghetti with Lobster, Asparagus, Fresh Tomato and Basil sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた金目鯛と2種の魚介のアクアパッツァ

ふきのとう

鎌倉野菜と蔕の臺のサルサヴェルデ

Aqua Pazza with red bream and Two Kinds of Seafood Salsa Verde
with Kamakura Vegetables and Butterbur Buds souse

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル

マルサラ風味のトリュフソース

Grilled Beef Fillet and White Asparagus with Marsala Truffle Sauce

【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 または 紅茶、小菓子

Coffee or Tea and Small Sweets

パン

Bread

¥8,800

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合わせ (スペイン産 ハモン・セラノ) Assorted Prosciutto Ham from Spain	¥2,000
色々地野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Various Local Vegetables	¥2,000
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ Carpaccio	¥2,000
旬の味覚を織込んだ前菜5種 盛り合わせ Assortment of 5 Seasonal Appetizers	¥3,000
本日のスープ Soup of the day	¥780
厳選 イタリア産 チーズの盛り合わせ (3~5種お選び下さい) Italian Cheese Platter (Choose 3-5 Kinds)	¥1,320 ~

【PRIMO PIATTO パスタ】

湘南名物釜揚げしらすと菜の花 クレソンとアンチョビのソース Spaghetti with Whitebait and Garland Chrysanthemum in Anchovy sauce	¥1,800
自家製サルシッチャとスナップエンドウのトマトソース リコッタチーズを添えて Spaghetti with Housemade Salsiccia and Snap pea Tomato sauce with Ricotta cheese	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と国産豚挽肉のボロネーゼ Beef and Minced Pork Bolognese Spaghetti	¥2,000
鳥取県産大山鶏のグリルとアスパラの海苔クリームソース ショートパスタ Short Pasta with Grilled Chicken and Asparagus with Seaweed Cream sauce	¥2,000
ほたるいか やまうど 蛸烏賊と春キャベツのアンチョビソース 山独活のピクルスをのせて Spaghetti with Firefly squid and Spring cabbage in Anchovy sauce, Topped with Udo Plant Pickles	¥2,500
サザエ 長井漁港より 栄螺とその肝を使ったソース Spaghetti with Turban shell and Liver sauce	¥2,600
イタリア漁港地元漁師の伝統料理 海の幸のトマトソース “ペスカトーレ” リングイネ Migratory crab Tomato cream sauce Fettuccine	¥2,800

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のサルタート <small>ふきのとう</small> 落の薑の白ワインソース Sautéed Fresh Fish and Butterbur Buds with White Wine sauce	¥2,800
小田原漁港直送 まるごと一本魚と2種の貝、旬野菜のアクアパッツァ Acqua pazza with a Whole Fish, 2 kinds of Shellfish, and Seasonal Vegetables	¥3,600

CARNE お肉料理

神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル <small>やきいら</small> 甘夏と焼蕪のソース Grilled pork shoulder with Sweet summer and Garlic Chives sauce	¥3,300
静岡県産牛頬肉のヴァポーレ グリーンピースのピューレと長谷川農産マッシュルームのクリームソース Steamed Beef cheek with Green peas purée and Mushroom cream sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラのグリル マルサラ風味のトリュフソース Grilled Beef Fillet and White Asparagus with Marsala Truffle Sauce	¥4,500
フィレンツェ風Tボーンステーキ “ビステッカ・アツァ・フィオレンティーナ” Florentine-style T-bone Steak “Bistecca alla Fiorentina”	¥5,500