

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

鎌倉野菜の菜園風

“鎌倉味噌”ブレンドのバーニャフレdda

Kamakura Vegetable with "Kamakura Miso" Blend Bagnafredda

【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
2色のズッキーニのアンチョビソース 大葉をのせて
Spaghetti with Whitebait and Zucchini with Anchovy sauce topped with Perilla leaves
- ・ 自家製パンチェッタと揚げ茄子のアマトリチャーナ
ペコリーノ ロマーノ
Spaghetti Amatriciana with Pancetta and Fried Eggplant, Pecorino Romano
- ・ 鳥取県産大山鶏スモークと
焼きとうもろこしのクリームソース ショートパスタ
Short Pasta with Smoked Chicken and Grilled Corn 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
ペペロナータをのせたピッツァロマーナ 爽やかなバジルのソース
Sautéed Fresh Fish and Pizza Romana topped with Peperonata and Basil sauce
- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
茄子の冷製カポナータとヴェルヴェンヌのソース
Grilled Pork with Chilled Eggplant Caponata and Vervain 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】

鎌倉野菜の菜園風

“鎌倉味噌”ブレンドのバーニャフレdda

Kamakura Vegetable with "Kamakura Miso" Blend Bagnafredda

とうもろこしのパンナコッタ マスカルポーネとサマートリュフ

Corn Panna cotta with Mascarpone and Summer Truffles

【ZUPPA スープ】

パッパ アル ポモドーロ ～トスカーナ伝統トマトスープ～

Pappa al Pomodoro Traditional Tuscan Tomato Soup

【PASTA パスタ】

オマール海老といんげん豆、じゃが芋の

ジェノベーゼソース

Spaghetti with Lobster, Beans and potatoes and Basil sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた金目鯛と蛤のアクアパッツァ

烏賊と海苔のインツィミーノ

Red bream and Clams Aqua Pazza with Squid and Seaweed In zimino style

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のロースト

3種のナッツとダークチェリーのカリモーチョ

Roasted Beef cheek with three kinds of Nuts and Dark cherry Calimocho

【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2色ズッキーニのアンチョビソース 大葉をのせて Spaghetti with Whitebait and Zucchini with Anchovy sauce topped with Perilla leaves	¥1,800
自家製パンチェッタと揚げ茄子のアマトリチャーナ ペコリーノロマーノ Spaghetti Amatriciana with Pancetta and Fried Eggplant, Pecorino Romano	¥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
鳥取県産大山鶏スモークと焼きとうもろこしのクリームソース ショートパスタ Short Pasta with Smoked Chicken and Grilled Corn Cream sauce	¥2,000
小田原漁港直送あさりとズッキーニ、セミドライトマトのボンゴレ ビアッコ Vongole Bianco with Clams, Zucchini and Semi-dried tomatoes	¥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 ペペロナータをのせたピッツァロマーナ 爽やかなバジルのソース Sautéed Fresh Fish and Pizza Romana topped with Peperonata and Basil 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 茄子の冷製カポナータとヴェルヴェンスのソース Grilled Pork with Chilled Eggplant Caponata and Vervain sauce	¥2,800
茨城県西崎ファーム直送 かすみ鴨のロースト 檸檬のサルヴィアソース Roasted Duck with Lemon Sage sauce	¥3,800
静岡県産牛頬肉のロースト 3種のナッツとダークチェリーのカリモーチョ Roasted Beef cheek with three kinds of Nuts and Dark cherry Calimocho	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 焼き茄子と茗荷 グリーンペッパーソース Grilled Beef Fillet and Grilled Eggplant and Myoga ginger, Green pepper sauce	¥4,500

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

鎌倉野菜の菜園風
“鎌倉味噌”ブレンドのバーニャフレdda
Kamakura Vegetable with "Kamakura Miso" Blend Bagnafredda

とらもろこしのパンナコッタ マスカルポーネとサマートリュフ
Corn Panna cotta with Mascarpone and Summer Truffles

【ZUPPA スープ】

パッパ アル ポモドーロ ～トスカーナ伝統トマトスープ～
Pappa al Pomodoro Traditional Tuscan Tomato Soup

【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
2種のチーズをかけて
Bolognese with minced beef, pork, and Ashitaba Leaf, Topped with two kinds of Cheese

【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
ペペロナータをのせたピッツァロマーナ 爽やかなバジルのソース
Sautéed Fresh Fish and Pizza Romana topped with Peperonata and Basil sauce
- 神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル
茄子の冷製カポナータとヴェルヴェンヌのソース
Grilled Pork with Chilled Eggplant Caponata and Vervain 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】

鎌倉野菜の菜園風

“鎌倉味噌”ブレンドのバーニャフレdda

Kamakura Vegetable with "Kamakura Miso" Blend Bagnafredda

とうもろこしのパンナコッタ マスカルポーネとサマートリュフ

Corn Panna cotta with Mascarpone and Summer Truffles

江の島蛸と初鱈のスコッタート サルモリッリオ

Grilled Octopus and Bonito with Salmorillo sauce

季節の素材の1品

Seasonal Appetizer

【ZUPPA スープ】

パッパ アル ポモドーロ ～トスカーナ伝統トマトスープ～

Pappa al Pomodoro Traditional Tuscan Tomato Soup

【PASTA パスタ】

オマール海老といんげん豆、じゃが芋のジェノベーゼソース

Spaghetti with Lobster, Beans and potatoes and Basil sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた金目鯛と蛤のアクアパッツァ

烏賊と海苔のインツィミーノ

Red bream and Clams Aqua Pazza with Squid and Seaweed In zimino style

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル

焼き茄子と茗荷 グリーンペッパーソース

Grilled Beef Fillet and Grilled Eggplant and Myoga ginger, Green pepper 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2色ズッキーニのアンチョビソース 大葉をのせて Spaghetti with Whitebait and Zucchini with Anchovy sauce topped with Perilla leaves	¥1,800
自家製パンチェッタと揚げ茄子のアマトリチャーナ ペコリーノロマーノ Spaghetti Amatriciana with Pancetta and Fried Eggplant, Pecorino Romano	¥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
鳥取県産大山鶏スモークと焼きとうもろこしのクリームソース ショートパスタ Short Pasta with Smoked Chicken and Grilled Corn Cream sauce	¥2,000
小田原漁港直送あさりとズッキーニ、セミドライトマトのボンゴレ ビアンコ Vongole Bianco with Clams, Zucchini and Semi-dried tomatoes	¥2,500
長井漁港より ^{サザエ} 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 ベペロナータをのせたピッツァロマーナ 爽やかなバジルのソース Sautéed Fresh Fish and Pizza Romana topped with Peperonata and Basil 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 茄子の冷製カポナータとヴェルヴェンスのソース Grilled Pork with Chilled Eggplant Caponata and Vervain sauce	¥3,300
静岡県産牛頬肉のロースト 3種のナッツとダークチェリーのカリモーチョ Roasted Beef cheek with three kinds of Nuts and Dark cherry Calimocho	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 焼き茄子と茗荷 グリーンペッパーソース Grilled Beef Fillet and Grilled Eggplant and Myoga ginger, Green pepper sauce	¥4,500
フィレンツェ風Tボーンステーキ “ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ” Florentine-style T-bone Steak “Bistecca alla Fiorentina”	¥5,500