



early SUMMER course

—— 初夏のコース ——

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

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

【ランチ】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

【ディナー】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

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】相模湾の金目鯛と蛤のアクアパッツァ 鳥賊と海苔のインツイミーノ
Red bream and Clams Aqua Pazza with Squid and Seaweed In zimino style

CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】茨城県西崎ファーム直送 かすみ鴨のグリル 檸檬のサルヴィアソース
Roasted Duck with Lemon Sage sauce

【ディナー】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 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.