

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ
柿と柚子のマリナート 茸のピクルスを添えて

Fish carpaccio with Persimmon and Yuzu marinade, served with Pickled mushrooms

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ごぼう
・ 湘南名物釜揚げしらすと牛蒡・かぶの葉のペペロンチーノ
Whitebait, Burdock Root, and turnip greens peperoncino
- ・ 自家製パンチェッタとしめじ・舞茸のボスカイオーラ
Spaghetti with Housemade Pancetta, Shiitake mushrooms, and Maitake mushrooms
- ・ 鳥取県産大山鶏と法蓮草のクリームソース
蓮根のクロカンテ ショートパスタ
Short pasta with Chicken and Spinach cream sauce, Crispy lotus root

【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ヴァポーレ
茸のデュクセルと白バルサミコ酢の香草ソース
Sautéed Fish with Mushroom duxelle and White balsamic vinegar herb sauce
- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
秋茄子のラザニア ゴルゴンゾーラソース
Grilled Pork shoulder loin, Eggplant lasagna with Gorgonzola 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

アマルフィイコース

【STUZZICHINO はじまりの1品】

Appetizer

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ
柿と柚子のマリナート 茸のピクルスを添えて

Fish carpaccio with Persimmon and Yuzu marinade, served with Pickled mushrooms

ほらがい

赤海老と螺貝炙りのクロスタータ 落花生とバジルのソース

Tart with Red Shrimp and Triton's trumpet, Peanut and Basil sauce

【ZUPPA スープ】

椎茸のコンソメスープ

Shiitake mushroom Consommé soup

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストをのせた茸デュクセルソース
マルケ州のマンチーニパスタ

Mancini Pasta with Roasted Lobster and Mushroom duxelles sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と魚介のズッパ デイ ペッシェ
ガーリックトーストを添えて

Fresh Fish and Seafood Zuppa di Pesce served with Garlic toast

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のサルティンボッカ

サルビアレモンクリームソース

Saltimbocca of Beef cheek with Salvia Lemon 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

Coffee

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牛蒡・かぶの葉のペペロンチーノ Whitebait, Burdock Root, and Turnip greens Peperoncino	¥1,800
自家製パンチェッタとしめじ・舞茸のボスカイオーラ Spaghetti with Housemade Pancetta, Shiitake mushrooms, and Maitake mushrooms	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と青梗菜の赤ワインラグーソース ショートパスタ Short Pasta with Beef and bok choy in Red wine Ragout sauce	¥2,000
鳥取県産大山鶏と法蓮草のクリームソース蓮根のクロカンテ ショートパスタ Short pasta with Chicken and Spinach cream sauce, Crispy lotus root	¥2,000
小秋鯖の燻製と九条葱のペペロンチーノ 唐墨パウダー Smoked Mackerel and Kujo Scallions' Peperoncino Dried Mullet Roe powder	¥2,500

【SECONDO PIATTO メイン料理】

PESCE お魚料理

相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 茸のデュクセルと白バルサミコ酢の香草ソース Sautéed Fish with Mushroom duxelle and White balsamic vinegar herb 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 秋茄子のラザニアゴルゴンゾーラソース Grilled Pork shoulder loin, Eggplant lasagna with Gorgonzola sauce	¥2,800
国産牛サーロインのグリル さつま芋のキャラメリゼ 焼き栗のエストラゴンソース Grilled Beef sirloin, Caramelized Sweet potato, Roasted Chestnuts with Tarragon sauce	¥3,800
静岡県産牛頬肉のサルティンボッカ サルビアレモンクリームソース Saltimbocca of Beef cheek with Salvia Lemon cream sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 無花果と黒胡椒の赤ワインソース Grilled Beef fillet with Figs and Black pepper Red wine sauce	¥4,500

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ
柿と柚子のマリナート 茸のピクルスを添えて

Fish carpaccio with Persimmon and Yuzu marinade, served with Pickled mushrooms

ほらがい

赤海老と螺貝炙りのクロスタータ 落花生とバジルのソース

Tart with Red Shrimp and Triton's trumpet, Peanut and Basil sauce

【ZUPPA スープ】

椎茸のコンソメスープ

Shiitake mushroom Consommé soup

【PASTA パスタ】

ちんげんさい

神奈川県産やまゆり牛と青梗菜の赤ワインラグーソース ショートパスタ

Short Pasta with Beef and bok choy in Red wine Ragout 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ヴァポレ
茸のデュクセルと白バルサミコ酢の香草ソース
Sautéed Fish with Mushroom duxelle and White balsamic vinegar herb sauce
- ・神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル
秋茄子のラザニア ゴルゴンゾーラソース
Grilled Pork shoulder loin, Eggplant lasagna with Gorgonzola 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】

小田原漁港直送鮮魚のカルパッチョ
柿と柚子のマリナート 茸のピクルスを添えて

Fish carpaccio with Persimmon and Yuzu marinade, served with Pickled mushrooms

ほらがい
赤海老と螺貝炙りのクロスタータ 落花生とバジルのソース

Tart with Red Shrimp and Triton's trumpet, Peanut and Basil sauce

鳥取県産大山鶏の低温調理 いぶりがっこと南瓜クリームを詰めたカンノーロ

Cannolo filled with Low-temperature cooked Chicken, Smoked Pickled Daikon radish, and Pumpkin cream

【ZUPPA スープ】

椎茸のコンソメスープ

Shiitake mushroom Consommé soup

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストをのせた茸デュクセルソース
マルケ州のマンチーニパスタ

Mancini Pasta with Roasted Lobster and Mushroom duxelles sauce

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と魚介のズッパ デイ ペッシェ
ガーリックトーストを添えて

Fresh Fish and Seafood Zuppa di Pesce served with Garlic toast

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル
無花果と黒胡椒の赤ワインソース

Grilled Beef Fillet with Figs and Black pepper Red wine 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

Coffee or Tea

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牛蒡・かぶの葉のペペロンチーノ Whitebait, Burdock Root, and turnip greens peperoncino	¥1,800
自家製パンチェッタとしめじ・舞茸のボスカイオーラ Spaghetti with Housemade Pancetta, Shiitake mushrooms, and Maitake mushrooms	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と青梗菜の赤ワインラグーソース ショートパスタ Short Pasta with Beef and bok choy in Red wine Ragout sauce	¥2,000
鳥取県産大山鶏と法蓮草のクリームソース蓮根のクロカンテ ショートパスタ Short pasta with Chicken and Spinach cream sauce, Crispy lotus root	¥2,000
秋鯖の燻製と九条葱のペペロンチーノ 唐墨パウダー Smoked Mackerel and Kujo Scallions' Peperoncino Dried Mullet Roe powder	¥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ヴァポーレ 茸のデュクセルと白バルサミコ酢の香草ソース Sautéed Fish with Mushroom duxelle and White balsamic vinegar herb 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

栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 秋茄子のラザニア ゴルゴンゾーラソース Grilled Pork shoulder loin, Eggplant lasagna with Gorgonzola sauce	¥3,300
静岡県産牛頬肉のサルティンボッカ サルビアレモンクリームソース Saltimbocca of Beef cheek with Salvia Lemon cream sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 無花果と黒胡椒の赤ワインソース Grilled Beef fillet with Figs and Black pepper Red wine 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