



AUTUMN *course*

—— 秋のコース ——

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 椎茸のコンソメスープ
Shiitake mushroom Consommé soup

PASTA パスタ

【ランチ】^{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

【ディナー】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

PESCE お魚料理

【ランチ お魚 or お肉 / ディナー】相模湾で獲れた鮮魚と魚介のズッパ ディー ペッシェ
Fresh Fish and Seafood Zuppa di Pesce

CARNE お肉料理

【ランチ お魚 or お肉】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

【ディナー】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

or

和牛バラ肉のローマ風煮込み Roman-style Braised Beef brisket

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.

