

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とマンテカート

カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

【 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下仁田葱のペペロンチーノ
なばな冬華のピュレ スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

- 自家製サルシッチャと泥牛蒡のトマトソース
ンドウイヤペーストとローズマリー スパゲッティ

Spaghetti with Husemade Sausage and Burdock Root in Tomato sauce 'Nduja Paste and Rosemary

- 真鯛のコンフィと白菜のクリームソース
ナッツとピンクペッパー ショートパスタ

Confit of Cod with Creamed Chinese Cabbage Short Pasta with Nuts and Pink Pepper

【 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 春菊のヴィエノワーズ
柚子の白ワインソース

Sautéed Fresh Fish "Saltato" Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu White Wine sauce

- 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて

Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato

【 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

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とマンテカート

カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

【 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下仁田葱のペペロンチーノ
なばな冬華のピュレ スパゲッティ

Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

- 自家製サルシッチャと泥牛蒡のトマトソース
ンドウイヤペーストとローズマリー スパゲッティ

Spaghetti with Husemade Sausage and Burdock Root in Tomato sauce 'Nduja Paste and Rosemary

- 真鯛のコンフィと白菜のクリームソース
ナッツとピンクペッパー ショートパスタ

Confit of Cod with Creamed Chinese Cabbage Short Pasta with Nuts and Pink Pepper

【 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 春菊のヴィエノワーズ
柚子の白ワインソース

Sautéed Fresh Fish "Saltato" Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu White Wine sauce

- 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて

Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato

【 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

Lunch

— ランチ —

AMALFI

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とマンテカート
カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル
白バルサミコ酢のジュレ 紅芯大根のマリネ

Tartare of Red Snow Crab, Avocado and Mandarin Orange White Balsamic Jelly
and Marinated Watermelon Radish

【 ZUPPA スープ】

里芋のポタージュ 焦がし玉葱のオイルとナッツ
Taro Potage Caramelized Onion Oil and Nuts

【 PASTA パスタ】

オマール海老のローストをのせた鎌倉法蓮草のトマトクリームソース
マルケ州のマンチーニパスタ スpagetti

Spaghetti "Mancini" Tomato Cream sauce with Spinach, Topped with Roasted Lobster

【 PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と蛤のアクアパッツァ
烏賊墨と春菊の焼きリゾット

Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto
with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

【 CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース
Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage Mushroom 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

苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。写真はイメージです。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.

Lunch

— ランチ —

AMALFI

12/1 ~ 12/25

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とマンテカート
カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル
白バルサミコ酢のジュレ 莓とオリーブパウダー

Tartare of Red Snow Crab with Avocado and Mandarin,
White Balsamic Jelly, Strawberry and Olive Powder

【 ZUPPA スープ】

彩り鎌倉根菜のミネストローネ
Colorful Minestrone of Kamakura Root Vegetables

【 PASTA パスタ】

オマール海老のローストをのせた鎌倉法蓮草のトマトクリームソース
マルケ州のマンチーニパスタ スpagetti

Spaghetti "Mancini" Tomato Cream sauce with Spinach, Topped with Roasted Lobster

【 PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と蛤のアクアパッツァ
烏賊墨と春菊の焼きリゾット

Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto
with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

【 CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース
Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage Mushroom 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

苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。写真はイメージです。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.

ALLA CARTA

単品メニュー

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合せ (スペイン産 ハモン・セラーノ) 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下仁田葱のペペロンチーノ なばな冬華のピュレ Spaghetti Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino	¥1,800
自家製パンチェッタと泥牛蒡のトマトソース Ndujaペーストとローズマリー Spaghetti with Husemade Sausage and Burdock Root in Tomato sauce Nduja Paste and Rosemary	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と国産豚・法蓮草のボロネーゼ ショートパスタ Rigatoni Bolognese with Beef, Pork, and Spinach	¥2,000
真鯛のコンフィと白菜のクリームソース ナッツとピンクペッパー ショートパスタ Confit of Cod with Creamed Chinese Cabbage Short Pasta with Nuts and Pink Pepper	¥2,000
鱈の白子と九条葱のペペロンチーノ 柚子の香り 唐墨パウダー Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga 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サルタート 春菊のヴィエノワーズ 柚子の白ワインソース Sautéed Fresh Fish "Saltato" Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu 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 柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato	¥2,800
国産牛サーロインのグリル 穀のアッフェッターレ 香草エシャロットソース Grilled Japanese Beef Sirloin Turnip "Affettare" with Herb Shallot sauce	¥3,800
静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage Mushroom sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル ポルチーニ茸のソース Grilled Beef Tenderloin with Porcini Mushroom sauce	¥4,500

苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。/別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。/写真はイメージです。/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.

【ANTIPASTO 前菜】

彩り旬野菜のサラダ Seasonal Vegetable Salad	¥1,500
生ハム盛合せ (スペイン産 ハモン・セラーノ) 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下仁田葱のペペロンチーノ なばな冬華のピュレ Spagettie Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino	¥1,800
自家製パンチェッタと泥牛蒡のトマトソース Ndujaペーストとローズマリー Spaghetti with Husemade Sausage and Burdock Root in Tomato sauce Nduja Paste and Rosemary	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と国産豚・法蓮草のボロネーゼ ショートパスタ Rigatoni Bolognese with Beef, Pork, and Spinach	¥2,000
真鯛のコンフィと白菜のクリームソース ナッツとピンクペッパー ショートパスタ Confit of Cod with Creamed Chinese Cabbage Short Pasta with Nuts and Pink Pepper	¥2,000
鱈の白子と九条葱のペペロンチーノ 柚子の香り 唐墨パウダー Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga 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サルタート 春菊のヴィエノワーズ 柚子の白ワインソース Sautéed Fresh Fish "Saltato" Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu 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 柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato	¥2,800
国産牛サーロインのグリル 穀のアッフェッターレ 黄金柚子胡椒のソース Grilled Japanese Beef Sirloin Turnip "Affettare" with Yuzu pepper sauce	¥3,800
静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage Mushroom sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース Grilled Beef Tenderloin with Red wine sauce	¥4,500

Dinner

— ディナー —

SHICHIRIGAHAMA

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とマンテカート
カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル
白バルサミコ酢のジュレ 紅芯大根のマリネ

Tartare of Red Snow Crab, Avocado and Mandarin Orange White Balsamic Jelly
and Marinated Watermelon Radish

【 ZUPPA スープ 】

里芋のポタージュ 焦がし玉葱のオイルとナッツ
Taro Potage Caramelized Onion Oil and Nuts

【 PASTA パスタ 】

神奈川県産やまゆり牛と国産豚・
法蓮草のボロネーゼ ショートパスタ

Short pasta Bolognese with Beef, Pork, and Spinach

【 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
春菊のヴィエノワーズ 柚子の白ワインソース
Sautéed Fresh Fish “Saltato” Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu White Wine sauce

・神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル
柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて
Grilled Pork Shoulder Loin with Citrus Balsamic sauce, Grilled Leek, and Sweet Potato

【 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

苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。/写真はイメージです。/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.

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とマンテカート
カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル
白バルサミコ酢のジュレ 莓とオリーブパウダー

Tartare of Red Snow Crab with Avocado and Mandarin,
White Balsamic Jelly, Strawberry and Olive Powder

【 ZUPPA スープ 】

彩り鎌倉根菜のミネストローネ
Colorful Minestrone of Kamakura Root Vegetables

【 PASTA パスタ 】

神奈川県産やまゆり牛と国産豚・
法蓮草のボロネーゼ ショートパスタ

Short pasta Bolognese with Beef, Pork, and Spinach

【 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
春菊のヴィエノワーズ 柚子の白ワインソース
Sautéed Fresh Fish “Saltato” Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu White Wine sauce

・神奈川県産やまゆりポーク肩ロースのグリル
柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて
Grilled Pork Shoulder Loin with Citrus Balsamic sauce, Grilled Leek, and Sweet Potato

【 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

Dinner

— ディナー —

AMALFI

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とマンテカート

カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato

Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル 白バルサミコ酢のジュレ 紅芯大根のマリネ

Tartare of Red Snow Crab, Avocado and Mandarin Orange White Balsamic Jelly and Marinated Watermelon Radish

鳥取県産大山鶏の低温調理 赤玉葱と根セロリのサラダ仕立て トンナートソース

Sous-vide Chicken with Red Onion and Celeriac Salad, served with Tonatto sauce

【 ZUPPA スープ】

里芋のポタージュ 焦がし玉葱のオイルとナッツ

Taro Potage Caramelized Onion Oil and Nuts

【 PASTA パスタ】

オマール海老のローストをのせた鎌倉法蓮草のトマトクリームソース

マルケ州のマンチーニパスタ スパゲッティ

Spaghetti "Mancini" Tomato Cream sauce with Spinach, Topped with Roasted Lobster

【 PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と蛤のアクアパッツア

烏賊墨と春菊の焼きリゾット

Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto

with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

【 CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル

ポルチーニ茸のソース

Grilled Beef Tenderloin with Porcini Mushroom 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

苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。写真はイメージです。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.

Dinner

— ディナー —

AMALFI

12/1 ~ 12/25

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とマンテカート
カリフラワーのクリーム 林檎と春菊

Carpaccio of Fresh Fish and Baccalà Mantecato
Cauliflower Cream, Apple, and Garland Chrysanthemum

紅ずわい蟹とアボカド・蜜柑のタルタル 白バルサミコ酢のジュレ 莓とオリーブパウダー

Tartare of Red Snow Crab with Avocado and Mandarin, White Balsamic Jelly, Strawberry and Olive Powder

鳥取県産大山鶏の低温調理 赤玉葱と根セロリのサラダ仕立て トンナートソース

Sous-vide Chicken with Red Onion and Celeriac Salad, served with Tonatto sauce

【 ZUPPA スープ】

彩り鎌倉根菜のミネストローネ

Colorful Minestrone of Kamakura Root Vegetables

【 PASTA パスタ】

オマール海老のローストをのせた鎌倉法蓮草のトマトクリームソース

マルケ州のマンチーニパスタ スパゲッティ

Spaghetti "Mancini" Tomato Cream sauce with Spinach, Topped with Roasted Lobster

【 PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた鮮魚と蛤のアクアパッツア

烏賊墨と春菊の焼きリゾット

Aqua Pazza of Fresh Fish and Clams Grilled Risotto
with Squid Ink and Garland Chrysanthemum

【 CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル

赤ワインソース

Grilled Beef Tenderloin 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

苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。別途お席料を330円(お一人様・税込)頂戴致します。写真はイメージです。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.

【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・セラーノ) Assorted Prosciutto Ham from Spain	¥2,000
色々地野菜のバニヤカウダ 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下仁田葱のペペロンチーノ なばな冬華のピュレ Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino	¥1,800
自家製パンチェッタと泥牛蒡のトマトソース ンドゥイヤペーストとローズマリー Spaghetti with Husemade Sausage and Burdock Root in Tomato sauce 'Nduja Paste and Rosemary	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と国産豚・法蓮草のボロネーゼ ショートパスタ Rigatoni Bolognese with Beef, Pork, and Spinach	¥2,000
真鯛のコンフィと白菜のクリームソース ナッツとピンクペッパー ショートパスタ Confit of Cod with Creamed Chinese Cabbage Short Pasta with Nuts and Pink Pepper	¥2,000
鱈の白子と九条葱のペペロンチーノ 柚子の香り 唐墨パウダー Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga Powder	¥2,500
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 春菊のヴィエノワーズ 柚子の白ワインソース Sautéed Fresh Fish "Saltato" Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu 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

栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato	¥3,300
静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage Mushroom sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル ポルチーニ茸のソース Grilled Beef Tenderloin with Porcini Mushroom 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

【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・セラーノ) Assorted Prosciutto Ham from Spain	¥2,000
色々地野菜のバニヤカウダ 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下仁田葱のペペロンチーノ なばな冬華のピュレ Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino	¥1,800
自家製パンチェッタと泥牛蒡のトマトソース ンドゥイヤペーストとローズマリー Spaghetti with Husemade Sausage and Burdock Root in Tomato sauce 'Nduja Paste and Rosemary	¥1,800
神奈川県産やまゆり牛と国産豚・法蓮草のボロネーゼ ショートパスタ Rigatoni Bolognese with Beef, Pork, and Spinach	¥2,000
真鯛のコンフィと白菜のクリームソース ナッツとピンクペッパー ショートパスタ Confit of Cod with Creamed Chinese Cabbage Short Pasta with Nuts and Pink Pepper	¥2,000
鱈の白子と九条葱のペペロンチーノ 柚子の香り 唐墨パウダー Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga Powder	¥2,500
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 春菊のヴィエノワーズ 柚子の白ワインソース Sautéed Fresh Fish "Saltato" Viennoise of Garland Chrysanthemum, Yuzu 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

栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル 柑橘のバルサミコソース 焼き葱とさつま芋を添えて Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato	¥3,300
静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage Mushroom sauce	¥3,800
神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース Grilled Beef Tenderloin with 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