

2026/1/2~1/4



## 新春コース New Year Course 2026

全5品 ランチ ¥5,000 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** 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** 【ランチ】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pagetti  
Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

【ディナー】鰯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 スpagetti  
Spaghetti Peperoncino with Cod Milt and Kujo Leek, Yuzu Aroma, and Bottarga 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** 【ランチ お魚 or お肉】国産牛サーロインのグリル 蕎のアップセッターレ 黄金柚子胡椒のソース  
Grilled Beef sirloin, Caramelized Sweet potato, Roasted Chestnuts with Yuzu pepper sauce

【ディナー】静岡県産牛頬肉のヴァポーレ ゴルゴンゾーラソース 金柑と牛蒡のフリット  
Steamed Beef Cheek with Gorgonzola sauce, Fried Kumquat and Burdock Root

or  
鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース ビーツのピュレと林檎のコンポスタ  
Roasted Duck Breast with Green Peppercorn sauce, Beet Purée, and Apple Compote

**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.





HAPPY  
*new*  
YEAR  
2026



## 相模湾で獲れた伊勢海老と 鎌倉法蓮草のペペロンチーノ

Peperoncino with Lobster and Spinach

¥ 2,980(税込)

コースのパスタも + ¥1,800 でこちらに変更頂けます。

※写真はイメージです。 ※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

### 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とブロッコリーのプーリア風煮込み  
黒胡椒とペコリーノロマーノ

Pugliese-style Stew of Pork and Broccoli with Black Pepper and Pecorino Romano

#### 【 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.

¥ 3,500

新春特選コース

【 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】

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】

静岡県産牛頬肉のヴァポーレ  
ゴルゴンゾーラソース 金柑と牛蒡のフリット  
Steamed Beef Cheek with Gorgonzola sauce, Fried Kumquat and Burdock Root

【 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 】

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 】

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

・栃木県産那須高原豚とブロッコリーのプーリア風煮込み  
黒胡椒とペコリーノロマーノ

Pugliese-style Stew of Pork and Broccoli with Black Pepper and Pecorino Romano

#### 【 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

### 新春特選コース

#### 【 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

自家製コテキーノとレンズ豆の煮込み  
Housemade Cotechino with Stewed Lentils

#### 【 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

## 【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 スpagettie 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】

<b>PESCE お魚料理</b>	
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
<b>CARNE お肉料理</b>	
栃木県産那須高原豚とブロッコリーのプーリア風煮込み 黒胡椒とペコリーノロマーノ Pugliese-style Stew of Pork and Broccoli with Black Pepper and Pecorino Romano	¥2,800
国産牛サーロインのグリル 燕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
静岡県産牛頬肉のヴァポーレ ゴルゴンゾーラソース 金柑と牛蒡のフリット Steamed Beef Cheek with Gorgonzola sauce, Fried Kumquat and Burdock Root	¥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

【 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とブロッコリーのプーリア風煮込み 黒胡椒とペコリーノロマーノ Grilled Pork Shoulder Citrus Balsamic sauce with Roasted Leek and Sweet Potato	¥3,300
静岡県産牛頬肉のヴァポーレ ゴルゴンゾーラソース 金柑と牛蒡のフリット Steamed Beef Cheek with Gorgonzola Sauce, Fried Kumquat and Burdock Root	¥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