



WINTER

course

冬のコース

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 里芋のポターージュ 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 なばな冬華のビュレ スパゲッティ
Spaghetti with Whitebait and Shimonita Leek Peperoncino

【ディナー】 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 スパゲッティ
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 【ランチ お魚 or お肉】 国産牛サーロインのグリル 蕪のアッフエッターレ 香草エシャロットソース
Grilled Beef sirloin, Caramelized Sweet potato, Roasted Chestnuts with Tarragon sauce

【ディナー】 静岡県産牛頬肉のキャベツ包み マッシュルームのソース
Braised Beef Cheek Wrapped in Cabbage with Mushroom sauce
or
鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース ビーツのビ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.

