



# 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 スパゲッティ  
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 蕎のアッフェッターレ 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.

