



SPRING

course

春のコース

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 蕪のポタージュ 椎茸のコンフィとクルトン 煮詰めたバルサミコソース
Turnip Potage with Shiitake Confit, Croutons, and Reduced Balsamic Sauce

PASTA パスタ 【ランチ】湘南名物釜揚げしらすと春キャベツ 唐墨パウダーと芽キャベツのフリット
Spaghetti with Whitebait and Spring Cabbage, Bottarga Powder, and Fried Brussels

【ディナー】蛍烏賊と菜の花、うるいのペペロンチーノ
Spaghetti Aglio e Olio with Firefly Squid, Spring Greens, and Udo Sprouts

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生わかめ、蛤のアクアパッツア 芹のリゾットを添えて
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 蕪のロースト クレソンのヴァネグレット 山椒赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Sirloin with Roasted Turnips, Watercress Vinaigrette, and Sansho Pepper Red Wine Sauce

【ディナー】静岡県産牛頬肉とホワイトアスパラのヴァポーレ グリーンピースのソースと温度卵
Steamed Beef Cheek and White Asparagus with Green Pea Sauce, Soft-Cooked Egg, and Pecorino Romano
or
鴨胸肉のロースト 新生姜のアグロドルチェと山椒赤ワインソース
Roasted Duck Breast with Young Ginger in Sweet-and-Sour Sauce, and Sansho Pepper Red Wine Sauce

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.

