

MOTHER'S DAY *course*

母の日ランチ

【ANTIPASTO 前菜】

鱧の軽いスモークと苺、^{よもぎ}蓬のサルサヴェルデと雪下うるい ナッツと緑豆サラダ
Lightly Smoked Bonito with Strawberry, Mugwort Salsa Verde, and Snow-Grown Uruido Nut and Mung Bean Salad

つづ貝の炙りと山独活のレムラード ^{やまうど} 青さ海苔の香り
Seared Whelk with Japanese Spikenard Remoulade, Finished with Green laver-scented

【ZUPPA スープ】

^{かぶ}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】

～以下から1品お選びください～

- ・湘南名物釜揚げしらすと春キャベツ
^{からすみ}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
- ・桜海老と小柱、菜の花のトマトソース
Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce
- ・自家製パンチェッタとイタリア春野菜の
ゴルゴンゾーラクリームソース ショートパスタ
Short Pasta with Pancetta and Italian Spring Vegetables in Gorgonzola Cream Sauce
- ・^{やりいか}槍烏賊と筍、明日葉の烏賊墨ソース
Spaghetti with Sakura Shrimp, Scallop Medallions, and Spring greens in Tomato Sauce



【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と生わかめ、蛤のアクアパッツァ 芹のリゾットを添えて
Aqua Pazza of Fresh Fish with Wakame and Clams served with Japanese parsley Risotto
- ・国産牛サーロインのグリル 蕪のロースト クレソンのヴィネグレット 山椒赤ワインソース
Grilled Japanese Beef Sirloin with Roasted Turnips, Watercress Vinaigrette, and Sansho Pepper Red Wine Sauce

母の日デコレーション

【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 パン
Coffee Bread

全5品 ¥4,800



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. Tax-included price.
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.

MOTHER'S DAY *course*

母の日ディナー

【ANTIPASTO 前菜】

鰹の軽いスモークと苺、蓬よもぎのサルサヴェルデと雪下うるい ナッツと緑豆サラダ
Lightly Smoked Bonito with Strawberry, Mugwort Salsa Verde, and Snow-Grown Uruido Nut and Mung Bean Salad

つぶ貝の炙りと山独活やまうどのレムラード 青さ海苔の香り
Seared Whelk with Japanese Spikenard Remoulade, Finished with Green laver-scented

栃木県産那須高原豚のポルケッタ クレソンのヴィネグレット
Pork Porchetta with Watercress Vinaigrette

【ZUPPA スープ】

蕪かぶのポタージュ 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】

蛍烏賊ほたるいかと菜の花、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】

相模湾で獲れた鮮魚と生わかめ、蛤のアクアパッツァ 芹のリゾットを添えて
Aqua Pazza of Fresh Fish with Wakame and Clams served with Japanese parsley Risotto

【CARNE お肉料理】

～以下から1品お選びください～

- ・ 静岡県産牛頬肉とホワイトアスパラのヴァポレー
グリーンピースのソースと温度卵、ペコリーノロマーノ
Steamed Beef Cheek and White Asparagus with Green Pea Sauce, Soft-Cooked Egg, and Pecorino Romano
- ・ 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

母の日デコレーション

【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

全6品 ¥6,500

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. Tax-included price.
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.