

AUTUMN *course*

秋のランチ

【ANTIPASTO 前菜】

岩手県大船渡産秋刀魚のコンフィと焼き茄子のトレッタ
すだちのヴィネグレットをアクセントに

Saury Confit and Grilled Eggplant Torta, Sudachi Vinaigrette

大山鶏モモ肉のテリーナ
きのこのピューレとトリュフの余韻

Chicken Thigh Terrine, Mushroom Purée and Truffle

【ZUPPA スープ】

バターナッツカボチャのズペッタ
香ばしいローストアマニのハーモニー

Butternut Squash Zuppetta

【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山の恵み茸のペペロンチーノ
大分県産カボス胡椒とのマリージュ
Shirasu and Mushroom Aglio e Olio, Kabosu Pepper
- ・那須高原熟成豚粗挽きラゲールのトマトソース 香草香るモリーカ
Coarse-Ground Pork Ragu, Tomato Sauce and Mollica
- ・広島県産牡蠣とイタリアの伝統魚醤コラトゥーラを纏わせたスパゲッティ (+ ¥680)
Oyster and Colatura Spaghetti (+ ¥680)
- ・イタリア産ポルチーニのクリームリゾット 薫り高き森の仕立て (+ ¥780)
Porcini Cream Risotto (+ ¥780)

【SECONDO PIATTO メイン】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- ・相模湾の恵み 鮮魚と貝類のリヴォルノ風
Fish and Shellfish Livornese
- ・葡萄の恵みで育った“葡萄牛” カイノミのロースト 無花果と赤ワインのソース
Roasted Beef Flap, Fig and Red Wine Sauce

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより季節の特製デザート
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. Prices in parentheses non-taxed price.
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.



AUTUMN *course*

秋のディナー

【ANTIPASTO 前菜】

岩手県大船渡産秋刀魚のコンフィと焼き茄子のトレッタ
すだちのヴィネグレットをアクセントに

Saury Confit and Grilled Eggplant Torta, Sudachi Vinaigrette

大山鶏モモ肉のテリーナ
きのこのピューレとトリュフの余韻

Chicken Thigh Terrine, Mushroom Purée and Truffle

【ZUPPA スープ】

バターナッツカボチャのズペッタ
香ばしいローストアマニのハーモニー

Butternut Squash Zuppetta

【PASTA パスタ】

・ ずわい蟹と渡り蟹の旨味を纏ったペペロンチーノ 自家製セミドライトマトのアクセント
Spaghetti Aglio e Olio with Crab

・ イタリア産ポルチーニのクリームリゾット 薫り高き森の仕立て (+ ¥780)
Porcini Cream Risotto (+ ¥780)

【PESCE お魚料理】

相模湾の恵み 鮮魚と貝類のリヴォルノ風

Fish and Shellfish Livornese

【CARNE お肉料理】

～以下から1品お選びください～

・ 静岡県産牛頬肉のストゥファート 森の茸のトリフォラーティ添え
Beef Stufato, Sautéed Mushrooms

・ 神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロースト 芳醇なポルチーニと赤ワインのソース (+ ¥1,200)
Roasted Beef Tenderloin, Porcini and Red Wine Sauce (+ ¥1,200)

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店アマルフィドルチェより季節の特製デザート

Seasonal Housemade Desserts

コーヒー
Coffee

パン
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. Prices in parentheses non-taxed price.
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.

