WINTER course

冬のランチ



【 ANTIPASTO　前菜 】

冬の恵み！寒鰤のマンテカート
蜜柑のコントラスト
Buri Mantecato Mikan Contrast

白レバーのパテ
数種のスパイスの余韻
White Chicken Liver Pâté Assorted Spices



【 ZUPPA　スープ 】

カリフラワーのズペッタ
ヘーゼルナッツのアクセント
Cauliflower Zuppetta A Hint of Hazelnut

【 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菊のジェノベーゼ風
  柚子の香りを纏わせて
  Shirasu, Chrysanthemum Greens and Yuzu Genovese-Style Pasta
- 自家製サルシッチャと鎌倉産大根のトマトソース スパゲッティ 黒胡椒の香り
  Spaghetti with Salsiccia and Daikon Radish in Tomato Sauce
- 海の恵み！広島県産牡蠣と浜名湖産生青海苔のクリームスパゲッティ　（＋¥680）
  Spaghetti with Oysters and Aonori Seaweed Cream Sauce（＋¥680）
- 贅沢なタラバガニのコンフィと自家製ドライトマトの出会い リングイネ　（＋¥780）
  Linguine with Crab Confit and Sun-Dried Tomatoes（＋¥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３種の貝類のアクアパッツァ
  Fresh Fish and Three Kinds of Shellfish in Acqua Pazza
- 岩手県産鴨胸肉のグリル 赤ワインとバルサミコ酢のレデュツィオーネ
  Grilled Duck Breast Red Wine and Balsamic Reduction



【 DOLCE　ドルチェ 】

姉妹店アマルフィイ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

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.

WINTER course

冬のディナー

【 ANTIPASTO　前菜 】



冬の恵み！寒鰤のマンテカート
蜜柑のコントラスト
Buri Mantecato Mikan Contrast

白レバーのパテ
数種のスパイスの余韻
White Chicken Liver Pâté Assorted Spices

北寄貝の軽い炙り
蕪のクレマとボッタルガ
Lightly Seared Arctic Surf Clam and Turnip Crema and Bottarga

【 ZUPPA　スープ 】

カリフラワーのズペッタ
ヘーゼルナッツのアクセント
Cauliflower Zuppetta A Hint of Hazelnut

【 PASTA　パスタ 】

・北海道産真鱈の白子のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
Cod Milt Aglio Olio e Peperoncino

・海の恵み！広島県産牡蠣と浜名湖産生青海苔のクリームスパゲッティ　（＋¥680）
Spaghetti with Oysters and Aonori Seaweed Cream Sauce（＋¥680）

【 PESCE　お魚料理】

相模湾の恵み 鮮魚と 3 種の貝類のアクアパッツァ
Fresh Fish and Three Kinds of Shellfish in Acqua Pazza

【 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ラコット 芳醇な赤ワインと共に
Beef Stracotto Slow-Braised in Red Wine

・神奈川県やまゆり牛フィレ肉のロースト 香り高きトリュフのソース　（＋¥1,200）
Roasted Beef Fillet with Truffle Sauce（+¥1,200）



【 DOLCE　ドルチェ 】

姉妹店アマルフィイ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

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.