Lunch
— ランチ —

SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【 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

【 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 （＋¥330）
Cauliflower Zuppetta A Hint of Hazelnut (＋¥330)

【 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　お魚またはお肉料理 】

〜１品お選びください〜

・相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 濃厚な法蓮草のクレマ 香ばしいグラティナート
Steamed Fish with Spinach Cream Gratin

or

・栃木県産那須高原豚のグリル 牛蒡とバルサミコの芳香
Grilled Pork with Beef and Balsamic Sauce

【 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

＋¥330 で本日のスープお付け出来ます
For an additional ¥330, you can include Today's Soup.

¥3,300

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.

Lunch
— ランチ —

AMALFI

アマルフィイコース

【 STUZZICHINO　旬の食材を使ったはじまりの１品 】
Appetizer

【 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 】

“極上天然海老イリアンタイガー”の濃厚トマトクリーム
パスタマンチーニ
Mancini Pasta with Shrimp in a Rich Tomato Cream Sauce

【 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 】

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

【 DOLCE　ドルチェ 】

姉妹店アマルフィイドルチェより 特製デザート２種
Seasonal Housemade Desserts

コーヒー　Coffee
パン　Bread

¥7,500

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.

Dinner
— ディナー —

SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【 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〜

・神奈川県産やまゆり牛の極上ラグー ラザニア仕立て
Premium Beef Ragù Lasagna Style

・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）

【 SECONDO　お魚またはお肉料理 】

〜１品お選びください〜

・相模湾で獲れた鮮魚のヴァポーレ 濃厚な法蓮草のクレマ 香ばしいグラティナート
Steamed Fish with Spinach Cream Gratin

or

・栃木県産那須高原豚のグリル 牛蒡とバルサミコの芳香
Grilled Pork with Beef and Balsamic Sauce

【 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

¥4,500

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.

Dinner
— ディナー —

AMALFI

アマルフィイコース

【 STUZZICHINO　旬の食材を使ったはじまりの 1 品 】
Appetizer

【 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 】

“極上天然海老イリアンタイガー”の濃厚トマトクリーム
パスタマンチーニ
Mancini Pasta with Shrimp in a Rich Tomato Cream Sauce

【 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 】

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
Roasted Beef Fillet with Truffle Sauce

【 DOLCE　ドルチェ 】

姉妹店アマルフィイドルチェより 特製デザート2種
Seasonal Housemade Desserts

コーヒー　Coffee
パン　Bread

¥8,800

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.