

BEVALUE 2025

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

ANTIPASTO

彩り鮮やかに 金目鯛・アワビ・赤海老と旬菜の盛り合わせ
2色のキャビアを散りばめて

ANTIPASTO CALDO

ハンガリー産 フォアグラのソテー ポルト酒のソース
林檎のロースト 柔らかく炊いた根菜をご一緒に

PRIMO PIATTO

伊勢海老とドライトマトのビアンコ
トマト・ハウレンソウ・プレーンのタリアテッレ クリスマスカラーで

PESCE

相模湾より 寒平目のパイ包み焼き
いろいろキノコにポルチーニの香りをのせて

CARNE

神奈川県ブランド牛 山百合牛サーロインのグリル
芳醇なトリュフのソース 冬野菜のローストを添えて

DOLCE

アマルフィイノベッコより
クリスマス特製デザート

自家製フォカッチャ / コーヒー又は紅茶

¥12,000(税込)

¥8,000(税込)のコースもご用意いたしております。

12/20 sat 土曜 > 25 thu 木曜

ご予約承り中

tel 045-478-6731



Amalfi NOVELLO

29 ※ 税込価格です。お一人様の価格になっております。
※ 別途お席料をお一人様300円頂戴致します。

PRANZO DI AMALFI



SHONAN 湘南ランチコース

パスタとお魚またはお肉料理が楽しめる
季節のおすすめランチコース

Antipasto

前菜盛り合わせ
Appetizer platter

Zuppa

本日のスープ
Soup of the day

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ
柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② いろいろキノコとツナトマトソース
スパゲッティ ボスカイオーラ
Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce
- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ
ピンクペッパーを散らして
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce
- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ (+ ¥1,000)
SpinyLobster with Tomato cream sauce Tagliatelle (+ ¥1,000)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 旬菜と相模湾鮮魚のソテー
香草の香るお魚の出汁をそそいで
Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth
- B 低温調理した那須高原豚のグリル
柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables
- C 国産牛フィレ肉のグリル 彩り野菜と黒トリュフのソース (+ ¥1,500)
Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce (+ ¥1,500)

Dolce

本日のドルチェ
Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

—パン付き—
with Bread ¥ 3,500



CHRISTMAS

クリスマス特製ランチコース

パスタはもちろんお魚、お肉料理両方が楽しめる
ランチタイムの贅沢なフルコース

Antipasto

聖夜を彩る前菜盛り合わせ
Appetizer platter

Antipasto Caldo

旬菜と相模湾鮮魚のソテー
香草の香るお魚の出汁をそそいで
Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish
with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ
柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② いろいろキノコとツナのトマトソース
スパゲッティ ボスカイオーラ
Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce
- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ
ピンクペッパーを散らして
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce
- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ (+ ¥1,000)
SpinyLobster with Tomato cream sauce Tagliatelle (+ ¥1,000)

Secondo Piatto

国産牛フィレ肉のグリル 彩り野菜と黒トリュフのソース
Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce

Dolce

アマルフィノベッコより クリスマス特製デザート
Special Christmas Dessert from Amalfi Novello

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

—パン付き—
with Bread ¥ 5,500



Merry
Christmas
2025



HAPPY
new
YEAR
2026



迎春!

伊勢海老の濃厚トマトクリームソース
幅広の生麺タリアテッレで

Housemade tagliatelle with rich tomato cream sauce and spiny lobster.

新春を祝うにふさわしい、伊勢海老を丸ごと一匹使った豪華な一品。
濃厚なトマトクリームと生麺タリアテッレの豊かな味わいをご堪能ください。



¥2,480 (税込)

PRANZO DI AMALFI



HAPPY
new
YEAR
2026



新春ランチコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ
Appetizer platter

Zuppa

本日のスープ
Soup of the day

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ
柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② いろいろキノコとツナトマトソース
スパゲッティ ポスカイオーラ
Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce
- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ
ピンクペッパーを散らして
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce
- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ (+ ¥1,200)
SpinyLobster with Tomato cream sauce Tagliatelle (+ ¥1,200)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 旬菜と相模湾鮮魚のソテー
香草の香るお魚の出汁をそそいで
Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth
- B 低温調理した那須高原豚のグリル
柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables
- C 国産牛フィレ肉のグリル 彩り野菜と黒トリュフのソース (+ ¥1,500)
Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce (+ ¥1,500)

Dolce

本日のドルチェ
Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ーパン付きー
with Bread ¥ 3,500

新春厳選ランチコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ
Appetizer platter

Antipasto Caldo

旬菜と相模湾鮮魚のソテー
香草の香るお魚の出汁をそそいで
Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish
with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ
柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② いろいろキノコとツナのトマトソース
スパゲッティ ポスカイオーラ
Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce
- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ
ピンクペッパーを散らして
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce
- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ (+ ¥1,200)
SpinyLobster with Tomato cream sauce Tagliatelle (+ ¥1,200)

Secondo Piatto

国産牛フィレ肉のグリル 彩り野菜と黒トリュフのソース
Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce

Dolce

本日のドルチェ
Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ーパン付きー
with Bread ¥ 5,500

CENA DI AMALFI



HAPPY
new
YEAR
2026



新春ディナーコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ
Appetizer platter

Pesce

旬菜と相模湾鮮魚のソテー
香草の香るお魚の出汁をそそいで
Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish
with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

Primo Piatto

ズワイガニの濃厚トマトクリームソース タリアテッレ
Snow Crab with Rich Tomato Cream sauce Tagliatelle

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 低温調理した那須高原豚のグリル
柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables
- B じっくり煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮
季節のお野菜とジャガイモのピューレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Seasonal Vegetables and Potato Purée
- C 国産牛フィレ肉のグリル 彩り野菜と黒トリュフのソース (+ ¥1,000)
Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce (+ ¥1,000)

Dolce

本日のドルチェ
Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

—パン付き—
with Bread ¥ 6,000

新春厳選ディナーコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ
Appetizer platter

Pesce

相模湾鮮魚のソテーと季節のお野菜
蕪と帆立貝柱のみぞれ仕立て
Sautéed Fresh Fish and Seasonal Vegetables
with Turnip and Scallop "Mizore" sauce

Primo Piatto

伊勢海老の濃厚なトマトクリームソース
タリアテッレで
Tagliatelle with Lobster and Fresh Tomato sauce

Granita

お口直しのシャーベット
Sherbet

Carne

国産牛フィレ肉のグリル
トリュフのソースとフォアグラを添えたロッシニー仕立て
Grilled Beef Fillet with Truffle sauce and Foie gras, Rossini style

Dolce

本日のドルチェ
Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

—パン付き—
with Bread ¥ 8,000