

お時間が無い方にもピッタリのショートコース



SHONAN ITALIAN 湘南イタリアンセット

Antipasto

前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 Appetizers

Zuppa

本日のスープ

Soup of the day

Primo or Pizza

パスタ

(下記パスタとピッツァ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 スパイスを効かせたモリーカを散らして
Whitebait and Seasonal vegetables with Bianco spaghetti with Spicy mollica
- ② 自家製サルシッチャと柔らかく煮込んだ冬瓜のトマトソース
Housemade Salsiccia with Simmered Winter Melon in Tomato Sauce
- ③ ゴルゴンゾーラのクリームソースペンネ 洋梨のコンポートと胡桃のアクセント (+ ¥200)
Penne with Gorgonzola cream sauce, served with Pear compote and Walnuts (+ ¥200)
- ④ いろいろ魚介のトマトソース ペスカトーレ リングイネ (+ ¥300)
Seafood Tomato sauce Pescatore Linguine (+ ¥300)

ピッツァ

- ⑤ モッツアレラとバジルのトマトソース ピッツァ ”マルゲリータ”
Mozzarella and Basil Tomato sauce Pizza "Margherita"
- ⑥ 牛挽肉とガーリックの辛口ピッツァ ”ピカンテ”
Spicy Minced Beef and Garlic Pizza "Picante"
- ⑦ しらすと長ねぎ、旬菜のピッツァ”七里ヶ浜”
Whitebait and Green onion, Pizza of Seasonal Vegetables

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

¥2,800 (税込)

※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。/ 写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



AMALFI

アマルフィイディナーコース

Antipasto

前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 Appetizers

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ピアンコ スパゲッティ スパイスを効かせたモリーカを散らして
Whitebait and Seasonal vegetables with Bianco spaghetti with Spicy mollica
- ② 自家製サルシッチャと柔らかく煮込んだ冬瓜のトマトソース
Housemade Salsiccia with Simmered Winter Melon in Tomato Sauce
- ③ ゴルゴンゾーラのクリームソースペンネ 洋梨のコンポートと胡桃のアクセント
Penne with Gorgonzola cream sauce, served with Pear compote and Walnuts

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 相模湾直送鮮魚のソテー 銀杏と紫蘇の香るラヴィゴットソース 季節のお野菜と一緒に
Sautéed fish with Ginkgo Nuts and Perilla Ravigote sauce, served with Seasonal Vegetables
- B 低温調理した那須高原豚肩ロースのグリル オレンジで炊いた南瓜とバルサミコソース
Grilled Pork shoulder loin with Orange-cooked Pumpkin and Balsamic sauce
- 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

本日のドルチェ盛り合わせ

Assorted dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

—パン付き—
with Bread

¥ 4,000 (税込)

パスタ・メイン料理の量は少なめにしております



CENA STAGIONE 季節のディナーコース

Antipasto

前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 Appetizers

Pesce

相模湾直送鮮魚と野菜のソテー

银杏と紫蘇の香るラヴィゴットソース 季節のお野菜と一緒に
Sautéed fish with Gingko Nuts and Perilla Ravigote sauce, served with Seasonal Vegetables

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 スパイスを効かせたモリーカを散らして
Whitebait and Seasonal vegetables with Bianco spaghetti with Spicy mollica
- ② ゴルゴンゾーラのクリームソースペンネ 洋梨のコンポートと胡桃のアクセント
Penne with Gorgonzola cream sauce, served with Pear compote and Walnuts

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肩ロースのグリル オレンジで炊いた南瓜とバルサミコソース
Grilled Pork shoulder loin with Orange-cooked Pumpkin and Balsamic sauce
- B 合鴨のソテー 様々なベリーの入った赤ワインソース 旬のお野菜を添えて
Sautéed Duck with Red wine sauce with Berries, served with 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 (+ ¥1,000)
Grilled beef Fillet with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce (+ ¥1,000)

Dolce

本日のドルチェ盛り合わせ

Assorted dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

パスタ・お魚料理・お肉料理の量は、全体的に少なめにしております

ーパン付きー ¥5,000 (税込)
with 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。/ 写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



YOKOHAMA
横浜ディナーコース

Antipasto

前菜4種盛り合わせ

Assortment of 4 Appetizers

Pesce

相模湾直送鮮魚のソテー

銀杏と紫蘇の香るラヴィゴットソース 季節のお野菜とご一緒に

Sautéed Fish with Ginkgo Nuts and Perilla Ravigote sauce, served with Seasonal Vegetables

Primo Piatto

色々きのことポルチーニのクリームソース タリアテッレ

Tagliatelle with Assorted Mushrooms and Porcini cream sauce

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肩ロースのグリル オレンジで炊いた南瓜とバルサミコソース
Grilled Pork shoulder loin with Orange-cooked Pumpkin and Balsamic sauce
- B 合鴨のソテー 様々なベリーの入った赤ワインソース 旬のお野菜を添えて
Sautéed Duck with Red wine sauce with Berries, served with 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 (+ ¥1000)
Grilled beef Fillet with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce (+ ¥1000)

Dolce

本日のドルチェ盛り合わせ

Assorted dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

パスタ・お魚料理・お肉料理の量は、全体的に少なめにしております

ーパン付きー **¥ 6,000** (税込)
with Bread

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまで申し付けください。/ 写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.

お祝い等の特別な日に…



SPECIALE

特選ディナーコース

Antipasto

前菜4種盛り合わせ

Assortment of 4 Appetizers

Pesce

相模湾直送鮮魚のソテー

蕪のソース〜忍ばせた貝柱と共に〜

Sautéed fish with Turnip sauce and Scallops

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ーニ仕立て

Grilled Beef Fillet
with Truffle sauce and Foie gras, Rossini style

Dolce

本日のドルチェ盛り合わせ

Assorted dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

パスタ・お魚料理・お肉料理の量は、全体的に少なめにしております

ーパン付きー
with Bread

¥ 8,000 (税込)

※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。/写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.