

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 Piatto

(下記パスタとピッツァより一品お選び下さい)

#### パスタ

- ① 鱈とブロッコリーのラグーソース スパゲッティーニ  
Stewed Cod and Broccoli Spaghetti
- ② 国産豚頬肉と季節野菜のアラビアータ  
Pork cheek and Seasonal Vegetables Arrabbiata
- ③ サーモンと季節野菜のクリームソース タリアテッレ (+¥200)  
Salmon and Seasonal Vegetables cream sauce Tagliatelle (+¥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

一パン付きー ¥2,800 (税込)  
with Bread

パスタもメイン料理も付いたカジュアルコース



AMALFI

## アマルフィイ デイナーコース

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 鱈とブロッコリーのラゲースソース スパゲッティーニ  
Stewed Cod and Broccoli Spaghetti
- ② 国産豚頬肉と季節野菜のアラビアータ  
Pork cheek and Seasonal Vegetables Arrabbiata
- ③ サーモンと季節野菜のクリームソース タリアテッレ  
Salmon and Seasonal Vegetables cream sauce Tagliatelle

Secondo Piatto

(お魚・お肉料理のどちらか一品お選び下さい)

- A 相模湾鮮魚のロースト 柚子香るカブのクーリ  
Roasted Fresh Fish Yuzu Flavored Turnip sauce
- B 柔らかく煮込んだ那須高原豚のストラコット  
Stewed Pork, Red Wine and Tomato
- 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

パスタ・メイン料理の量は少なめにしております

—パン付き—  
with Bread

¥4,000(税込)



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

相模湾鮮魚のロースト

柚子香るカブのクーリ

Roasted Fresh Fish Yuzu Flavored Turnip sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 鱈とブロッコリーのラグーソース スパゲッティーニ  
Stewed Cod and Broccoli Spaghetti
- ② サーモンと季節野菜のクリームソース タリアテッレ  
Salmon and Seasonal Vegetables cream sauce Tagliatelle

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 柔らかく煮込んだ那須高原豚のストラコット  
Stewed Pork, Red Wine and Tomato
- B ハーブでマリネしたラムロース肉のローストとコンソメ  
Roasted Lamb loin Marinated with Herbs and Consomme
- 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

—パン付き—  
with Bread

¥5,000(税込)



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

相模湾鮮魚のロースト

柚子香るカブのクーリ

Roasted Fresh Fish Yuzu Flavored Turnip sauce

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 柔らかく煮込んだ那須高原豚のストラコット  
Stewed Pork, Red Wine and Tomato
- B ハーブでマリネしたラムロース肉のローストとコンソメ  
Roasted Lamb loin Marinated with Herbs and Consomme
- 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

—パン付き—  
with Bread

¥6,000 (税込)

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

Anticaldo

ハンガリー産フォアグラのソテー 赤ワインソース

Foie gras Sauteed with Red wine sauce

Primo Piatto

伊勢えび半身を使ったトマトクリームソース タリアテッレ

Ise Lobster Half with Tomato Cream Sauce Tagliatelle

Pesce

相模湾直送鮮魚のカダイフフリット

Fresh Fish Kadaif Frit

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

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

一パン付きー ¥8,000 (税込)  
with Bread

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。/別途お席料 (Coperto) を200円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/写真はイメージです。

# Antipasto 前菜



三崎港直送 鮮魚のカルパッチョ 季節のフルーツを添えて Lサイズ

フライドポテト  
～アンチョビガーリック～  
French fries Anchovy Garlic flavor ¥800

三崎港直送 鮮魚のカルパッチョ S ¥1,380  
季節のフルーツを添えて L ¥1,980 (写真)  
Assortment of Raw Fish "Carpaccio"

新鮮魚介のフリットミスト ¥1,380  
Seafood Frit mist

横濱野菜を使ったグリーンサラダ ¥1,280  
自家製ドレッシング  
Green Salad with Housemade Dressing

横濱野菜のバーニャカウダ ¥1,380 (写真)  
西京ミソとアンチョビのクリームソース  
Bagna Cauda

イタリア産チーズの盛り合わせ 3種 [3type] ¥1,680 (写真)  
Assortment of Italian Cheese



新鮮魚介のフリットミスト



バーニャカウダ



チーズの盛り合わせ 3種

※苦手の食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。/ ディナータイムは別途お席料 (Coperto) を200円 (お一人様・税込) 頂戴致します。

※写真はイメージです。/ 表示価格は税込です。



濃厚なクリームの入った  
モッツァレラ“ブラータ”と  
青野菜・トマトのカプレーゼ  
Caprese With Tomato, Mozzarella, and Green  
¥1,680〈写真〉

いろいろ魚介の  
湘南海鮮サラダ  
Yokohama vegetables and  
Young Sardine salad  
S ¥1,080  
L ¥1,680〈写真〉



国産 清流鶏 胸肉のコンフィと  
横濱野菜のシーザーサラダ  
Caesar salad with Chicken confit  
and Vegetables  
S ¥1,080  
L ¥1,680

季節の前菜盛合わせ  
Appetizer platter  
¥1,880

いろいろ魚介の湘南海鮮サラダ Lサイズ

エビと季節野菜のアヒージョ  
自家製フォカッチャ添え  
Spanish style Garlic Shrimp and Vegetable  
with Housemade focaccia  
¥1,280

切りたて!  
パルマ産24ヶ月熟成生ハム  
モルタデッラの盛合わせ  
Italy Ham Platter

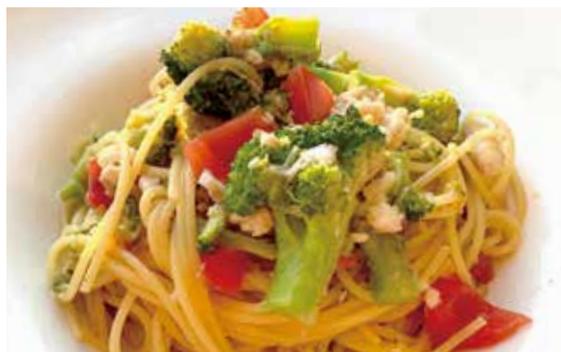
生ハムのみでも承ります。

S ¥1,380  
L ¥1,980〈写真〉



# Primo Piatto パスタ

鱈とブロッコリーのラグーソース  
スパゲッティニ  
Stewed Cod and Broccoli Spaghetti



鱈とブロッコリーのラグーソーススパゲッティニ

国産豚頬肉と季節野菜のアラビアータ  
Pork cheek and Seasonal Vegetables Arrabbiata

パンチエッタを使った  
カルボナーラ スパゲッティ 炭焼き職人風  
“Carbonara spaghetti” Charcoal grilled artisanal style



自家製ミートソースと温度卵の熱々のラザニア

自家製ミートソースと  
温度卵の熱々のラザニア  
Lasagna

サーモンと季節野菜のクリームソース  
タリアテッレ  
Salmon and Seasonal Vegetables cream sauce Tagliatelle



ズワイガニの濃厚トマトクリームソース タリアテッレ

色々きのこポルチーニのリゾット  
Mushroom and Porcini Risotto

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 and Tomato cream sauce tagliatelle



いろいろ魚介のトマトソース リングイネ ペスカトーレ

## アマルフィイ名物

いろいろ魚介の  
トマトソース リングイネ ペスカトーレ  
Delicious taste with plenty of seafood umami  
“Pescatore Linguine”

## パスタへのこだわり



小麦の香り、味がしっかりとしていること。噛んだときの歯ごたえや粘り気などの食感が適度にあること。食欲をそそる、おいしいような黄金色…それらを条件と掲げるイタリアのラ・モリサーナ社のパスタを使用しています。ヨーロッパ有数のミネラルが豊富で清らかな水と、こだわってブレンドした最高のデュラム小麦の良質な原材料と設備を活かす職人の技術で作られた美味しいパスタです。

# Pizza ピッツァ



マルゲリータ  
Pizza “Margherita”

トマトソース・モッツァレラ・グラナパダーノ・バジル  
Tomato sauce, Mozzarella cheese  
Grana padano cheese and Basil

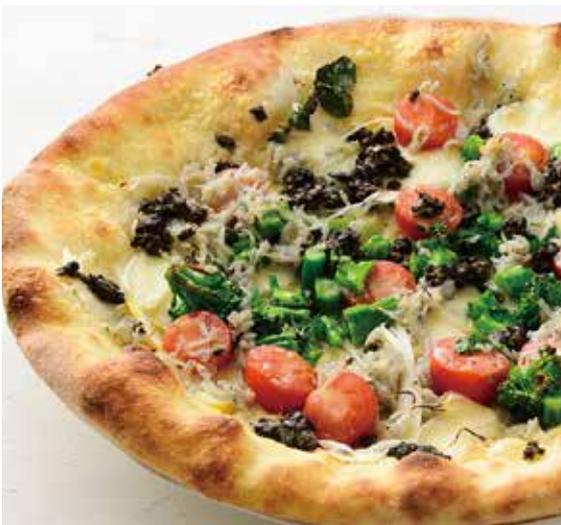
¥1,280



ピカンテ(辛口)  
Pizza “Picante”

ハラペーニョ・牛挽肉・ピーマン・オニオン・オリーブ  
ケッパー・にんにく・モッツァレラ  
Jalapeno, Minced Beef, Onion,  
Mozzarella cheese and Garlic

¥1,380



七里ガ浜  
Pizza “Shichirigahama”

しらす・長ねぎ・旬菜・フレッシュトマト  
Young sardine, Green onion, Vegetables, Fresh tomato

¥1,580



クアトロフォルマッジ はちみつ添え  
Pizza “Quattro Formaggi” with Honey

モッツァレラ・タレggio・スカモルツァ・ゴルゴンゾーラ  
Mozzarella, Taleggio, Camorza, Gorgonzola Cheese

¥1,680

本場イタリア産“ピッツァのための小麦粉”を使用した香り高い生地をお楽しみください



×



当店のピッツァは生地にこだわり、食感はもちろん小麦本来の香りまで楽しめるよう小麦粉を厳選。  
本場イタリア『カプート社』『サンフェリーチェ社』の、小麦本来の風味をしっかりと感じ  
“真のナポリピッツァのための粉”として職人から愛される小麦粉を、独自のブレンドで使用しています。

# Secondo Piatto

メインディッシュ



## Pesce

お魚料理



相模湾鮮魚と横濱野菜のグリル シンプルに塩とレモンを添えて  
Grilled Fish and Yokohama Vegetables Simply with Salt and Lemon

¥1,980

相模湾鮮魚のロースト 柚子香るカブのクーリ  
Roasted Fresh Fish Yuzu Flavored Turnip sauce

¥2,260

### アマルフィイ名物

小田原港直送 丸ごと一本魚“金目鯛”のアクアパッツァ  
Fish poached in tomato-garlic broth "Acqua pazza"

¥2,860

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。/ デイナータイムは別途お席料 (Coperto) を200円(お一人様・税込)頂戴致します。  
※写真はイメージです。/ 表示価格は税込です。/ 肉と魚の料理は時間が20分から30分かかりますので、先に注文をお願いします。

*Carne* お肉料理



柔らかく煮込んだ那須高原豚のストラコット  
Stewed Pork, Red Wine and Tomato

¥1,980

ハーブでマリネしたラムロース肉のローストとコンソメ  
Roasted Lamb loin Marinated with Herbs and Consomme

¥2,580

国産牛サーロインのグリル 濃厚な赤ワインのソース 季節野菜を添えて  
Grilled Beef Sirloin with Red wine sauce and Seasonal Vegetables

¥4,980

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 Domestic beef fillet with Colorful vegetables and black truffle sauce

¥5,980

