

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

パスタ (下記パスタとピッツァより一品お選び下さい)

- ① 菜の花とエビのアーリオオーリオ
Canola flower and Shrimp Ario olio
- ② パンチェッタと玉ねぎのトマトソース アマトリチャーナ
Pancetta and Onion Tomato sauce Spaghetti
- ③ 国産豚と冬野菜のラグーソース ショートパスタ
Pork and Winter Vegetable Ragu sauce Short Pasta
- 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)



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 菜の花とエビのアリーオオーリオ
Canola flower and Shrimp Ario olio
- ② パンチュッタと玉ねぎのトマトソース アマトリチャーナ
Pancetta and Onion Tomato sauce Spaghetti
- ③ 国産豚と冬野菜のラゲースソース ショートパスタ
Pork and Winter Vegetable Ragu sauce Short Pasta

Secondo Piatto

(お魚・お肉料理のどちらか一品お選び下さい)

- A 相模湾直送鮮魚と季節野菜のロースト
白ワインソース
Roasted Fresh Fish and Vegetables White Wine sauce
- B 那須高原豚のグリル オレンジのマルメラータ添え
マルサラワインの香るソース
Grilled Pork with Orange jam, Marsala Wine 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

パスタ・メイン料理の量は少なめにしております

ーパン付きー ¥4,000 (税込)
with Bread



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

相模湾直送鮮魚と季節野菜のロースト
白ワインソース
Roasted Fresh Fish and Vegetables White Wine sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 菜の花とエビのアーリオオーリオ
Canola flower and Shrimp Ario olio
- ② 国産豚と冬野菜のラグーソース ショートパスタ
Pork and Winter Vegetable Ragu sauce Short Pasta

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚のグリル オレンジのマルメラータ添え マルサラワインの香るソース
Grilled Pork with Orange jam, Marsala Wine sauce
- B オーストラリア産牛頬肉の赤ワイン煮込み
Beef cheek Stew in Red wine
- 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

一パン付きー ¥5,000 (税込)
with Bread



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

相模湾直送鮮魚と季節野菜のロースト
白ワインソース
Roasted Fresh Fish and Vegetables White Wine 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 那須高原豚のグリル オレンジのマルメラータ添え マルサラワインの香るソース
Grilled Pork with Orange jam, Marsala Wine sauce
- B オーストラリア産牛頬肉の赤ワイン煮込み
Beef cheek Stew in Red wine
- 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

ーパン付きー
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 Sautéed with Red wine sauce

Primo Piatto

伊勢海老の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
季節のフルーツを添えて
Assortment of Raw Fish "Carpaccio"

S ¥1,380
L ¥1,980 〈写真〉

新鮮魚介のフリットミスト
Seafood Frit mist

¥1,380



新鮮魚介のフリットミスト

横濱野菜を使ったグリーンサラダ
自家製ドレッシング

¥1,280

Green Salad with Housemade Dressing

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

¥1,380 〈写真〉

イタリア産チーズの盛り合わせ
Assortment of Italian Cheese

3種 [3type] ¥1,680 〈写真〉



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
モッツアレラ“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

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

¥1,680

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〉



いろいろ魚介の湘南海鮮サラダ 【Lサイズ】



Primo Piatto パスタ

菜の花とエビのアーリオオーリオ ¥1,380
Canola flower and Shrimp Ario olio

パンチェッタと玉ねぎのトマトソース ¥1,380
アマトリチャーナ
Pancetta and Onion Tomato sauce Spaghetti

パンチェッタを使った ¥1,680
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 ¥1,680
温度卵の熱々のラザニア
Lasagna

国産豚と冬野菜のラグーソース ¥1,680
ショートパスタ
Pork and Winter Vegetable Ragu sauce Short Pasta

ズワイガニの濃厚トマトクリームソース ¥1,780
タリアテッレ
Snow Crab and Tomato cream sauce tagliatelle

牡蠣と冬野菜のタリアテッレ ¥1,800
Oysters and Winter Vegetables Tagliatelle

アマルフィイ名物

いろいろ魚介の ¥1,800
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”



菜の花とエビのアーリオオーリオ



自家製ミートソースと温度卵の熱々のラザニア



ズワイガニの濃厚トマトクリームソース タリアテッレ



いろいろ魚介のトマトソース リングイネ ペスカトーレ

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と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『カブート社』『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



相模湾鮮魚と横浜野菜のグリル 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

相模湾直送鮮魚と季節野菜のロースト 白ワインソース
Roasted Fresh Fish and Vegetables White Wine 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。/ 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



那須高原豚のグリル オレンジのマルメラータ添え マルサラワインの香るソース

Grilled Pork with Orange jam, Marsala Wine sauce

¥1,980

オーストラリア産牛頬肉の赤ワイン煮込み

Beef cheek Stew in Red wine

¥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

