

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 釜揚げしらすとアスパラのアーリオオーリオ
Boiled Whitebait and Asparagus Ario olio
- ② オーストラリア産仔羊と季節野菜のラグーソース
Minced Lamb and Seasonal Vegetable sauce Spaghetti
- ③ たっぷり浅利を使ったクリームソース ショートパスタ (+¥200)
Plenty of Asari Cream 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 釜揚げしらすとアスパラのアーリオオーリオ
Boiled Whitebait and Asparagus Ario olio
- ② オーストラリア産仔羊と季節野菜のラゲソース
Minced Lamb and Seasonal Vegetable sauce Spaghetti
- ③ たっぷり浅利を使ったクリームソース ショートパスタ
Plenty of Asari Cream sauce Short Pasta

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
湘南魚醤と青さの香るバターソース
Sautéed Fish with Shonan Fish sauce and Sea lettuce scent Butter sauce
- B 那須高原豚のコトレッタ
出来立てのグリビッシュソース
Italian Pork cutlet with Freshly prepared Gribiche 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

ーパン付きー ¥4,000 (税込)
with Bread

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

相模湾直送鮮魚のソテー

湘南魚醤と青さの香るバターソース

Sautéed Fish with Shonan Fish sauce and Sea lettuce scent Butter sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすとアスパラのアーリオオーリオ
Boiled Whitebait and Asparagus Ario olio
- ② たっぷり浅利を使ったクリームソース ショートパスタ
Plenty of Asari Cream sauce Short Pasta

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚のコトレッタ 出来立てのグリビッシュソース
Italian Pork cutlet with Freshly prepared Gribiche sauce
- B 国産牛イチボのグリル ふきのとうバターとスーゴディカルネ
Grilled Domestic Beef Rump Cap with Butterbur Butter and Beef Soup stock
- 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

—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

相模湾直送鮮魚のソテー

湘南魚醤と青さの香るバターソース

Sautéed Fish with Shonan Fish sauce and Sea lettuce scent Butter 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 那須高原豚のコトレッタ 出来立てのグリビッシュソース
Italian Pork cutlet with Freshly prepared Gribiche sauce
- B 国産牛イチボのグリル ふきのとうバターとスーゴディカルネ
Grilled Domestic Beef Rump Cap with Butterbur Butter and Beef Soup stock
- 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
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

相模湾直送鮮魚と魚介のスープ仕立て プリマベéra

Fresh Fish and Seafood soup "Primavera"

Granita

お口直しのシャーベット

sherbet

Carne

神奈川のブランド牛やまゆり牛サーロインのグリル

彩り野菜と黒トリュフのソース

Grilled KANAGAWA Brand "Yamayuri Beef" Sirloin with Colorful 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 S ¥1,080
L ¥1,680〈写真〉
Yokohama vegetables and
Young Sardine salad



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 S ¥1,080
L ¥1,680
Caesar salad with Chicken confit
and Vegetables

季節の前菜盛合わせ ¥1,880
Appetizer platter

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 ¥1,680
自家製フォカッチャ添え
Spanish style Garlic Shrimp and Vegetable
with Housemade focaccia

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

釜揚げしらすとアスパラのアーリオオーリオ ¥1,380

Boiled Whitebait and Asparagus Ario olio

オーストラリア産仔羊と
季節野菜のラグーソース ¥1,380

Minced Lamb and Seasonal Vegetable sauce Spaghetti



釜揚げしらすとアスパラのアーリオオーリオ

パンチェッタを使った
カルボナーラ スパゲッティ 炭焼き職人風 ¥1,680

“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 ¥1,680

Lasagna

たっぷり浅利を使ったクリームソース
ショートパスタ ¥1,680

Plenty of Asari Cream sauce Short Pasta



ズワイガニの濃厚トマトクリームソース タリアテッレ

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

イタリア産カルナローリ米を使った
春野菜のチーズリゾット ¥1,800

Spring Vegetable Cheese Risotto made with Italian Carnaroli Rice

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 ¥1,800

Delicious taste with plenty of seafood umami
“Pescatore Linguine”



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

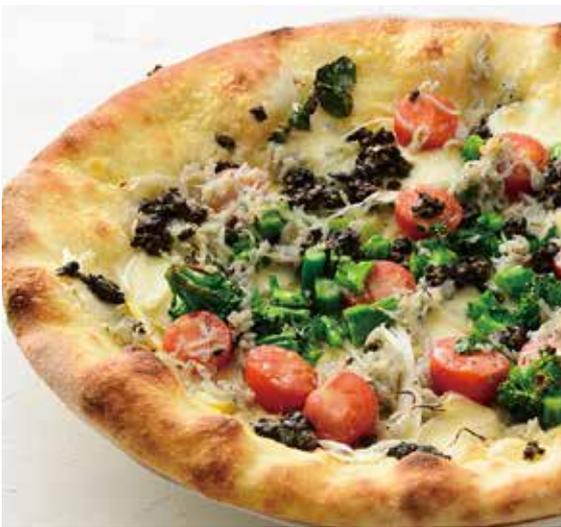
¥1,280



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

相模湾直送鮮魚のソテー 湘南魚醬と青さの香るバターソース
Sautéed Fish with Shonan Fish sauce and Sea lettuce scent Butter 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



那須高原豚のコトレッタ 出来立てのグリビッシュソース

¥1,980

Italian Pork cutlet with Freshly prepared Gribiche sauce

国産牛イチボのグリル ふきのとうバターとスーゴディカルネ

¥3,800

Grilled Domestic Beef Rump Cap with Butterbur Butter and Beef Soup stock

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

¥5,980

Grilled Domestic Beef Fillet with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce

神奈川のブランド牛やまゆり牛サーロインのグリル 彩り野菜と黒トリュフのソース

¥6,500

Grilled KANAGAWA Brand “Yamayuri Beef” Sirloin with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce

