

# PRANZO MENU

単品メニューもございます

Pasta or Pizza Lunch

## パスタ ピッツァランチ ¥1,580~

- 前菜2種と本日のスープ
- 下記(①~⑨)より一品お選びください
- コーヒー又は紅茶

PASTA or PIZZA Lunch / Appetizer and Soup  
 Pizza or Pasta (Please choose from ①~⑨)  
 Drink

+ ¥300でドルチェ盛り合わせをお付けします  
 Dolce + ¥ 300

単品価格 ¥780



1

しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ  
 スパゲッティーニ レモン風味

Whitebait and Seasonal vegetables Ario olio Spaghetтини with Lemon flavor

¥1,580



2



自家製サルシッチャと色々野菜の  
 カポナータ スパゲッティーニ

Caponata Spaghetтини  
 with Housemade Salsiccia and Vegetables

¥1,580

3



マルゲリータ  
 (バジルとモッツアレラのトマトソース)

Pizza " Margherita "

¥1,580

4



七里ガ浜  
 (しらす・長ねぎ・旬菜・フレッシュトマト)

Pizza " Shichirigahama "

¥1,680

5



ピカント  
 (牛挽肉・ニンニク・オリーブ・ケッパー)  
 (オニオン・ピーマン・モッツアレラ)

Pizza " Picante "

¥1,680

6



柔らかく仕上げた鶏もも肉の  
 ラグーソースショートパスタ  
 ディアボラ風

Short Pasta with Chicken Thigh Ragout Sauce  
 Diavola Style

¥1,780

7



エビと旬野菜のニョッキ  
 ジェノベーゼ

Gnocchi with Shrimp  
 and Seasonal Vegetables Genovese

¥1,880

8



自家製ミートソースと温度卵の  
 熱々のラザニア

Lasagna

¥1,880

9



クアトロフォルマッジ ハチミツ添え  
 (モッツアレラ・スカモルツァ・タレッジオ)  
 ゴルゴンゾーラ

Pizza " Quattro Formaggi "

¥1,880

単品パスタ&ピッツァ ¥1,180~ご用意もございます

※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。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。

Meat or Fish Lunch お肉 又は お魚料理のランチ

# お肉・お魚ランチ ¥2,860~

- 前菜盛り合わせ
- 本日のスープ
- 下記(A~D)より一品お選びください
- 本日のドルチェ
- パン
- コーヒー又は紅茶

VARIETY Lunch / Appetizer, Soup  
Meat or Fish (Please choose from A-D)  
Dolce, Bread and Drink



A 相模湾鮮魚のロースト 焼き茄子のクーリと旬野菜 ¥2,860

Roasted Fish with Grilled Eggplant Coulis and Seasonal Vegetables



B 那須高原豚スペアリブのコンフィ 香草パン粉焼き ¥2,860

Nasu Kogen Pork Spare Rib Confit Baked in Herbed Bread crumbs



C 数量限定 三崎漁港直送 丸ごと一本魚の香草オーブン焼き ¥3,360

Oven-baked Whole Fish with Herbs



D 国産牛フィレ肉のグリル 濃厚な赤ワインのソース ¥4,860

Grilled Beef Fillet with Red wine sauce

# 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 しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ  
スパゲッティーニ レモン風味  
Whitebait and Seasonal vegetables Ario olio Spaghettini with Lemon flavor
- ② 自家製サルシッチャと  
色々野菜のカポナータ スパゲッティーニ  
Caponata Spaghettini with Housemade Salsiccia and Vegetables
- ③ 柔らかく仕上げた鶏もも肉の  
ラゲースソースショートパスタ ディアボラ風  
Short Pasta with Chicken Thigh Ragout Sauce Diavola Style
- 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 相模湾鮮魚のロースト 焼き茄子のクーリと旬野菜  
Roasted Fish with Grilled Eggplant Coulis and Seasonal Vegetables
- B 那須高原豚スペアリブのコンフィ 香草パン粉焼き  
Nasu Kogen Pork Spare Rib Confit Baked in Herbed Bread crumbs
- C 国産牛フィレ肉のグリル 濃厚な赤ワインのソース (+ ¥1,500)  
Grilled Beef Fillet with Red wine 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

## KAMAKURA 鎌倉ランチコース

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  
前菜盛り合わせ  
Appetizer platter

Antipasto Caldo  
相模湾鮮魚のロースト 焼き茄子のクーリと旬野菜  
Roasted Fish with Grilled Eggplant Coulis and Seasonal Vegetables

Primo Piatto  
(下記より一品お選び下さい)

- ① しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ  
スパゲッティーニ レモン風味  
Whitebait and Seasonal vegetables Ario olio Spaghettini with Lemon flavor
- ② 自家製サルシッチャと  
色々野菜のカポナータ スパゲッティーニ  
Caponata Spaghettini with Housemade Salsiccia and Vegetables
- ③ 柔らかく仕上げた鶏もも肉の  
ラゲースソースショートパスタ ディアボラ風  
Short Pasta with Chicken Thigh Ragout Sauce Diavola Style
- 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 濃厚な赤ワインのソース  
Grilled Beef Fillet with Red wine 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

—パン付き—  
with Bread ¥ 5,500

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

# ALLA CARTA

## 前菜 *Antipasto*

横濱野菜を使ったグリーンサラダ 自家製ドレッシング Green Salad with Housemade Dressing	¥1,280
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
切りたて! イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ Italy Ham and Salami Platter	S ¥1,380 L ¥1,980

生ハムのみでも承ります

## パスタ *Pasta*

しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ レモン風味 Whitebait and Seasonal vegetables Ario olio Spaghettini with Lemon flavor	¥1,180
自家製サルシッチャと色々野菜の カポナータ スパゲッティーニ Caponata Spaghettini with Housemade Salsiccia and Vegetables	¥1,180
柔らかく仕上げた鶏もも肉の ラグーソースショートパスタ ディアボラ風 Short Pasta with Chicken Thigh Ragout Sauce Diavola Style	¥1,280
エビと旬野菜のニョッキ ジェノベーゼ Gnocchi with Shrimp and Seasonal Vegetables Genovese	¥1,580

## ピッツア *Pizza*

ピッツア マルゲリータ Pizza "Margherita" トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル Tomato sauce, Mozzarella cheese, Grana padano cheese and Basil	¥1,280
ピッツア 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	¥1,380
ピッツア クアトロフォルマッジはちみつ添え Pizza "Quatro Formaggi" with Honey モッツアレラ・タレグジョ・スカモルツァ・ゴルゴンゾーラ Mozzarella, Taleggio, camorza, Gorgonzola Cheese	¥1,480

## 肉・魚料理 *Meat or Fish*

那須高原豚スペアリブのコンフィ 香草パン粉焼き Nasu Kogen Pork Spare Rib Confit Baked in Herbed Bread crumbs	¥1,980
相模湾鮮魚のロースト 焼き茄子のクーリと旬野菜 Roasted Fish with Grilled Eggplant Coulis and Seasonal Vegetables	¥2,260
国産牛フィレ肉のグリル 濃厚な赤ワインのソース 季節野菜を添えて Grilled Beef Fillet with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce	¥4,980



生ハムとモルタデッラ



釜揚げしらすと旬野菜のアーリオオーリオ



マルゲリータ



牛ヒレ肉のグリル