

#### 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 湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ Spaghetti with Fish sauce-marinated Whitebait and Summer Vegetables
- ② 柔らかく煮込んだ豚肉のラグーソース スパッゲッティ
- ③ ホタテ貝と夏野菜、レモンの香るクリームソース ショートパスタ (+¥200) Short pasta with Scallops and Summer Vegetables in a Lemon Cream sauce (+ ¥ 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)

- ⑤ モッツァ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

本目のドルチェ

Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

-パン付き- ¥ 2,800 (税込)

#### 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 湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ Spaghetti with Fish sauce-marinated Whitebait and Summer Vegetables
- ② 柔らかく煮込んだ豚肉のラグーソース スパッゲッティ Spaghetti with Braised Pork in Ragout sauce
- ③ ホタテ貝と夏野菜、レモンの香るクリームソース ショートパスタ Short pasta with Scallops and Summer Vegetables in a Lemon Cream sauce

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 夏野菜ソース Sautéed Fresh fish and Vegetables with Summer vegetable sauce
- B 那須高原豚肩ロース肉のグリル イチジクのコンポート Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Fig compote
- 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— ¥ 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

#### お魚とお肉が付いたスタンダードコース



#### **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 夏野菜ソース

Sautéed Fresh fish and Vegetables with Summer vegetable sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ Spaghetti with Fish sauce-marinated Whitebait and Summer Vegetables
- ② ホタテ貝と夏野菜、レモンの香るクリームソース ショートパスタ Short pasta with Scallops and Summer Vegetables in a Lemon Cream sauce

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚肩ロース肉のグリル イチジクのコンポート Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Fig compote
- B 黒毛和牛うちもも肉のロースト レホールの香るソース Roasted Beef Thigh with Rehore 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 Colorful Vegetables and Black Truffle sauce (+¥1,000)

本日のドルチェ盛り合わせ

Assorted dolce of the day

コーヒー 又は 紅茶

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  $\frac{-}{\text{with Bread}}$  ¥ 5,000(税込)

#### シェフこだわりのラグジュアリーコース



#### 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

#### 相模湾直送鮮魚と野菜のソテー 夏野菜ソース

Sautéed Fresh fish and Vegetables with Summer vegetable 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 那須高原豚肩ロース肉のグリル イチジクのコンポート Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Fig compote
- B 黒毛和牛うちもも肉のロースト レホールの香るソース Roasted Beef Thigh with Rehore 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 (+¥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  $\frac{-}{\text{with Bread}}$  ¥ 6,000(税込)



#### **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テリーヌ 赤ワインソース

Foie Gras Terrine with Red wine sauce

#### Primo Piatto

#### 伊勢海老とリコッタチーズの自家製ラビオリ トマトクリームソース

Housemade ravioli with Ise lobster and Ricotta cheese in Tomato cream sauce

#### Pesce

#### 相模湾直送鮮魚のソテー青さの焼きリゾット、スープ仕立て

Sauteed Fresh Fish with Baked Risotto Soup

#### Granita

#### お口直しのシャーベット

sherbet

#### Carne

#### "神奈川ブランド"やまゆり牛のサーロイングリル

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

ーパン付きー ¥ 8,000 (税込)

# 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]



新鮮魚介のフリットミスト



バーニャカウダ

フライドポテト 〜アンチョビガーリック〜

French fries Anchovy Garlic flavor ¥600

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



チーズの盛り合わせ [3種]

※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。/ ディナータイムは別途お席料(Coperto)を300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  $S \neq 1.080$ 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

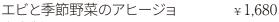
Caesar salad with Chicken confit and Vegetables

L ¥1,680

季節の前菜盛合わせ

¥1,880

Appetizer platter



自家製フォカッチャ添え

Spanish style Garlic Shrimp and Vegetable with Housemade focaccia

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

生ハムのみでも承ります。

 $s \neq 1.380$ 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 1828

¥ 1.380

¥ 1.380

¥ 1.680

湘南魚醤でマリネした しらすと夏野菜のスパゲッティ

Spaghetti with Fish sauce-marinated Whitebait and Summer Vegetables

柔らかく煮込んだ豚肉のラグーソース スパッゲッティ

Spaghetti with Braised Pork in Ragout sauce

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 温度卵の熱々のラザニア

Lasagna

ホタテ貝と夏野菜、レモンの香る ¥1,680 クリームソース ショートパスタ

Short pasta with Scallops and Summer Vegetables in a Lemon Cream sauce

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

色々きのことポルチーニのニョッキ ¥1,800

Gnocchi with Various Mushrooms and Porcini

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"



湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ



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

¥1,800



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、おいしそうな 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。

## Pilla Pyyr



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



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 

¥1,480



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



クアトロフォルマッジ はちみつ添え Pizza "Quatro Formaggi" with Honey モッツァレラ・タレッジォ・スカモルツァ・ゴルゴンゾーラ Mozzarella, Taleggio, Camorza, Gorgonzola Cheese

¥ 1,680

¥ 1.480

¥1,380





## Secondo Piatto x1271422



## Pesce sample



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 夏野菜ソース

¥2,260

Sautéed Fresh fish and Vegetables with Summer vegetable sauce

#### 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

¥ 2,860

Fish poached in tomato-garlic broth "Acqua pazza"

※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。/ ディナータイムは別途お席料(Coperto)を300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。



## Coure sphi

那須高原豚肩ロース肉のグリル イチジクのコンポート Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Fig compote	¥ 1,980
黒毛和牛うちもも肉のロースト レホールの香るソース Roasted Beef Thigh with Rehore sauce	¥ 3,800

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 y = 5,980Grilled 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 ¥ 6,980 Grilled KANAGAWA Brand "Yamayuri Beef" Sirloin with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce

