

PRANZO MENU



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コース

SHONAN Lunch course
Appetizer, Soup, Pasta (Please choose from ①-③),
Meat or Fish (Please choose from A-C),
Dolce, Bread and Drink

● 前菜盛り合わせ

● 本日のスープ

● パスタ (下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと秋野菜のアーリオオーリオ
スパゲッティニ 宮崎県特産のへべすを添えて
- ② 柔らかく煮込んだ牛タンのラグーソース スパゲッティニ
- ③ 秋鮭とイタリアリグーリア州のバジルでつくった
ジェノベーゼクリームソース ショートパスタ
- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ +¥1,000

● お魚 または お肉料理 (下記より一品お選び下さい)

- A 相模湾直送鮮魚と野菜のソテー
舞茸とポルチーニのクリームソース
- B 那須高原豚肩ロース肉の低温ロースト
洋梨のコンポートとスーゴディカルネ
- 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

● 本日のドルチェ ● コーヒー 又は 紅茶

—パン付き— ¥ 3,500

鎌倉ランチコース

パスタにお魚、お肉料理両方が楽しめる贅沢なフルコース

KAMAKURA Lunch course
Appetizer, Fish Appetizer
Pasta (Please choose from ①-④), Meat,
Dolce, Bread and Drink

● 前菜盛り合わせ

● お魚の温かい前菜

相模湾直送鮮魚と野菜のソテー
舞茸とポルチーニのクリームソース

● パスタ (下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと秋野菜のアーリオオーリオ
スパゲッティニ 宮崎県特産のへべすを添えて
- ② 柔らかく煮込んだ牛タンのラグーソース スパゲッティニ
- ③ 秋鮭とイタリアリグーリア州のバジルでつくった
ジェノベーゼクリームソース ショートパスタ
- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ +¥1,000

● お肉料理

国産牛フィレ肉のグリル
濃厚な赤ワインのソース

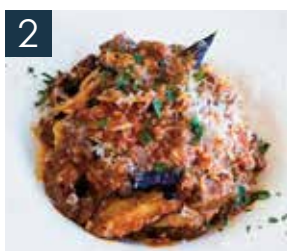
● 本日のドルチェ ● コーヒー 又は 紅茶

—パン付き— ¥ 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



釜揚げしらすと秋野菜のアーリオオーリオ
スパゲッティニ



柔らかく煮込んだ牛タンのラグーソース
スパゲッティニ



相模湾直送鮮魚と野菜のソテー
舞茸とポルチーニのクリームソース



那須高原豚肩ロース肉の低温ロースト
洋梨のコンポートとスーゴディカルネ



国産牛ヒレ肉のグリル
赤ワインのソース