

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

釜揚げしらすと秋野菜のアーリオオーリオ
 スパゲッティーニ 宮崎県特産のへべすを添えて

Whitebait and Autumn vegetables Ario olio Spaghetтини with Citrus flavor

¥1,580



2



柔らかく煮込んだ牛タン
 ラグーソース スパゲッティーニ

Spaghetti with Braised Beef tongue
 in Ragout sauce

¥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



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

Short Pasta with Genovese Cream Sauce made
 with Autumn Salmon and Basil

¥1,780

7



イタリア産カルナローリ米を使った
 ポルチーニ茸と栗、生ハムのリゾット

Risotto made with Carnaroli rice of Porcini
 mushrooms, Chestnuts and Prosciutto ham

¥2,080

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

¥2,860

Sautéed Fresh fish and Vegetables with Maitake mushroom and Porcini Cream Sauce



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

¥2,860

Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Pear compote and sugo di carne



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 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
Whitebait and Autumn vegetables Ario olio Spaghetтини with Citrus flavor
- 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
Spaghetti with Braised Beef tongue in Ragout sauce
- 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
Short Pasta with Genovese Cream Sauce made with Autumn Salmon and Basil
- 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
Sautéed Fresh fish and Vegetables with Maitake mushroom and Porcini Cream Sauce
- 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
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Pear compote and sugo di carne
- 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
Sautéed Fresh fish and Vegetables
with Maitake mushroom and Porcini Cream Sauce

Primo Piatto
(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
Whitebait and Autumn vegetables Ario olio Spaghetтини with Citrus flavor
- 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
Spaghetti with Braised Beef tongue in Ragout sauce
- 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
Short Pasta with Genovese Cream Sauce made with Autumn Salmon and Basil
- 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

ALLA CARTA

前菜 *Antipasto*

- 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
- 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
Assortment of Raw Fish "Carpaccio"
- 切りたて! S ¥1,380
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ L ¥1,980
Italy Ham and Salami Platter
生ハムのみでも承ります



パスタ *Pasta*

- 釜揚げしらすと秋野菜のアーリオオーリオ ¥1,180
スパゲッティーニ 宮崎県特産のへべすを添えて
Whitebait and Autumn vegetables Ario olio Spaghetтини with Citrus flavor
- 柔らかく煮込んだ牛タンのラグーソース ¥1,180
スパゲッティーニ
Spaghetti with Braised Beef tongue in Ragout sauce
- 秋鮭とイタリアリグーリア州のバジルでつくった ¥1,280
ジェノベーゼクリームソース ショートパスタ
Short Pasta with Genovese Cream Sauce made with Autumn Salmon and Basil
- 自家製ミートソースと温泉卵の熱々ラザニア ¥1,480
Lasagna
- イタリア産カルナローリ米を使った ¥1,680
栗と生ハムのリゾット
Risotto with Chestnuts And prosciutto using Carnaroli rice



ピッツア *Pizza*

- ピッツア マルゲリータ ¥1,280
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
- ピカンテ(辛口) ¥1,380
Pizza "Shichirigahama"
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・モッツアレラ
Jalapeno, Minced Beef, Onion, Mozzarella cheese and Garlic
- ピッツア 七里ガ浜 ¥1,380
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
- ピッツア クアトロフォルマッジはちみつ添え ¥1,480
Pizza "Quattro Formaggi" with Honey
モッツアレラ・タレggio・スカモルツァ・ゴルゴンゾーラ
Mozzarella, Taleggio, camorza, Gorgonzola Cheese



肉・魚料理 *Meat or Fish*

- 那須高原豚肩ロース肉の低温ロースト ¥1,980
洋梨のコンポートとスーゴディカルネ
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Pear compote and sugo di carne
- 相模湾直送鮮魚と野菜のソテー ¥2,260
舞茸とポルチーニのクリームソース
Sautéed Fresh fish and Vegetables with Maitake mushroom and Porcini Cream Sauce
- 国産牛フィレ肉のグリル 濃厚な赤ワインのソース ¥4,980
Grilled Beef Fillet with Red wine sauce