

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 or Pizza

(下記パスタとピッツァより一品お選び下さい)

#### パスタ

- 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 Spaghettini with Citrus flavor
- ② 柔らかく煮込んだ牛タンのラグーソース スパゲッティーニ  
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 (+¥200)  
Short Pasta with Genovese Cream Sauce made with Autumn Salmon and Basil (+¥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)

#### ピッツァ

- 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

### 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)

※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 300円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/写真はイメージです。  
Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price. / A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.



## 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
- ② 柔らかく煮込んだ牛タンのラグーソース スパゲッティーニ  
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

### 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 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 Spaghetini with Citrus flavor
- ② 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

### 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
- B スパイスでマリネしたオーストラリア産ラム肉のグリル アロスティチーニ風  
Grilled Lamb marinated in Spices, Arrostiticini style
- 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

一パン付きー **¥5,000** (税込)  
with Bread



## 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

相模湾直送鮮魚と有頭海老、季節野菜のソテー

舞茸とポルチーニのクリームソース

Sautéed Fresh Fish, Shrimp and Seasonal Vegetables with Maitake mushroom and Porcini Cream 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
- B スパイスでマリネしたオーストラリア産ラム肉のグリル アロスティチーニ風  
Grilled Lamb marinated in Spices, Arrostiticini style
- 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 一パン付きー **¥6,000** (税込)  
with Bread



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

Sautéed foie gras with red wine sauce

Primo Piatto

伊勢えびとフレッシュトマトのソース 自家製タリオリーニ

Lobster in Tomato cream sauce Tagliatelle

Pesce

相模湾直送鮮魚のパイ包み焼き

Baked Fresh Fish in Pie Wrapper

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

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 300円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/写真はイメージです。  
Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price. / A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.

# 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

¥600

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 〈写真〉

新鮮魚介のフリットミスト  
Seafood Frit mist

¥1,380

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

横濱野菜のバーニャカウダ  
西京ミソとアンチョビのクリームソース  
Bagna Cauda

¥1,380 〈写真〉

イタリア産チーズの盛り合わせ  
Assortment of Italian Cheese

3種 [3type] ¥1,680 〈写真〉



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。  
Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price.  
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.





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 ¥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  
Appetizer platter ¥1,880

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

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 ¥1,380  
L ¥1,980〈写真〉



# Primo Piatto パスタ

釜揚げしらすと秋野菜のアーリオオーリオ ¥1,380  
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  
Spaghettini with Citrus flavor



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

柔らかく煮込んだ牛タンof ラグーソース ¥1,380  
スパゲッティーニ

Spaghetti with Braised Beef tongue 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

自家製ミートソースと ¥1,680  
温度卵の熱々のラザニア

Lasagna

秋鮭とイタリアリグーリア州の ¥1,680  
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



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 ¥1,800  
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

## アマルフィイ名物

いろいろ魚介の ¥1,800  
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”



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

¥1,380



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

¥1,480



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

¥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。

Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price.  
A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.



*Carne* お肉料理



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 ¥1,980  
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Pear compote and sugo di carne

スパイスでマリネしたオーストラリア産ラム肉のグリル アロスティチーニ風 ¥3,800  
Grilled Lamb marinated in Spices, Arrostiticini style

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

