

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 釜揚げしらすと冬野菜のラゲソース 紅芯大根のピューレ スパゲッティーニ
Red core radish puree Spaghettini with Whitebait and Winter vegetables Ragout sauce
- ② 色々な冬野菜と柔らかく煮込んだ 豚肉のトマトソース スパゲッティーニ
Winter vegetables and Tender braised pork Tomato sauce Spaghettini
- ③ 鶏肉のポルペッティーとブロッコリーのクリームソース 生パスタ タリアテッレ (+ ¥200)
Chicken polpetti and Broccoli cream sauce Fresh pasta tagliatelle (+ ¥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.

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 釜揚げしらすと冬野菜のラグーソース 紅芯大根のピューレ スパゲッティーニ
Red core radish puree Spaghettini with Whitebait and Winter vegetables Ragout sauce
- ② 色々な冬野菜と柔らかく煮込んだ 豚肉のトマトソース スパゲッティーニ
Winter vegetables and Tender braised pork Tomato sauce Spaghettini
- ③ 鶏肉のポルペッティーとブロッコリーのクリームソース 生パスタ タリアテッレ
Chicken polpetti and Broccoli cream sauce Fresh pasta tagliatelle

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 柚子バターソース
Sautéed Fresh fish and Vegetables with Yuzu Butter sauce
- B 那須高原豚肩ロース肉の低温ロースト リンゴのマルメラータとバルサミコ
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Apple Marmelata and Balsamic
- 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—
with Bread **¥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

※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 e./A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.



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
柚子バターソース
Sautéed Fresh fish and Vegetables with Yuzu Butter sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと冬野菜のラグーソース 紅芯大根のピューレ スパゲッティーニ
Red core radish puree Spaghettini with Whitebait and Winter vegetables Ragout sauce
- ② 鶏肉のポルペッティーとブロッコリーのクリームソース 生パスタ タリアテッレ
Chicken polpetti and Broccoli cream sauce Fresh pasta 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リングのマルメラータとバルサミコ
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Apple Marmelata and Balsamic
- B 柔らかく仕上げた和牛ほほ肉のシチュー 冬野菜添え
Tender Braised Beef cheeks Stew with Winter Vegetables
- 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

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

相模湾直送鮮魚と有頭海老、季節野菜のソテー
柚子バターソース
Sautéed Fresh Fish, Shrimp and Seasonal Vegetables with Yuzu Butter 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 リングのマルメラータとバルサミコ
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Apple Marmelata and Balsamic
- B 柔らかく仕上げた和牛ほほ肉のシチュー 冬野菜添え
Tender Braised Beef cheeks Stew with Winter Vegetables
- 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

※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.

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

伊勢海老とフレッシュトマトのクリームソース 自家製タリオリーニ

Housemade Tagliolini with Lobster and Fresh Tomato cream sauce

Pesce

相模湾直送鮮魚と魚介のアクアパッツァ風

Fresh fish and seafood in aqua pazza style

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のグリル

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



新鮮魚介のフリットミスト

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〉



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
モッツアレラ“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
Whitebait salad



国産 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 ¥1,880
Appetizer platter

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 ¥1,680
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 ¥1,380
L ¥1,980〈写真〉



Primo Piatto パスタ

釜揚げしらすと冬野菜のラグーソース ¥1,380
紅芯大根のピューレ スパゲッティーニ

Red core radish puree Spaghettini with Whitebait and Winter vegetables Ragout sauce



釜揚げしらすと冬野菜のラグーソース
紅芯大根のピューレ スパゲッティーニ

色々な冬野菜と柔らかく煮込んだ ¥1,380
豚肉のトマトソース スパゲッティーニ

Winter vegetables and Tender braised pork
Tomato sauce Spaghettini



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

鶏肉のポルペッティーと ¥1,680
ブロッコリーのクリームソース
生パスタ タリアテッレ

Chicken polpetti and Broccoli cream sauce
Fresh pasta tagliatelle



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

イチゴとパンチェッタの濃厚カルボナーラ ¥1,800
生パスタ タリアテッレ

Rich carbonara with Strawberries and Pancetta
Fresh pasta tagliatelle



いろいろ魚介のトマトソース リングイネ ペスカトーレ

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”

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。

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
Whitebait, 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 柚子バターソース
Sautéed Fresh fish and Vegetables with Yuzu Butter 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 リンゴのマルメラータとバルサミコ ¥1,980
Roasted Nasu Kogen Pork shoulder with Apple Marmelata and Balsamic

柔らかく柔らかく仕上げた和牛ほほ肉のシチュー 冬野菜添え ¥3,800
Tender Braised Beef cheeks Stew with Winter Vegetables

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

