

# PRANZO MENU



2025年1月2日~5日のコースはこちら!

HAPPY  
new  
YEAR  
2025

## 新春お祝いランチコース

パスタとお魚またはお肉料理が楽しめるコース

- 新春を彩る前菜盛り合わせ
  - ・相模湾直送鮮魚のカルパッチョ カブのサラダとイチゴのソース
  - ・ワカサギのマグロドルチェ
  - ・彩りの横浜地野菜と生ハムのゼリー寄せ
- 本日のスープ
- パスタ
  - 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
  - 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
  - ③ ズワイガニのトマトクリームソース スパゲッティーニ
  - 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
  - A 相模湾直送鮮魚と野菜のソテー 柚子バターソース
  - 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
  - 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
- 季節の特製デザート盛り合わせ ●コーヒー 又は 紅茶

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

ーパン付きー ¥ 3,500

## 新春お祝い特別コース

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

- 新春を彩る前菜盛り合わせ
  - ・相模湾直送鮮魚のカルパッチョ カブのサラダとイチゴのソース
  - ・ワカサギのマグロドルチェ
  - ・彩りの横浜地野菜と生ハムのゼリー寄せ
- お魚の温かい前菜  
相模湾直送鮮魚と野菜のソテー 柚子バターソース
- パスタ
  - 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
  - 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
  - ③ ズワイガニのトマトクリームソース スパゲッティーニ
  - 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
- 季節の特製デザート盛り合わせ ●コーヒー 又は 紅茶

KAMAKURA Lunch course  
Appetizer, Fish Appetizer  
Pasta, Meat,  
Dolce, Bread and Drink

ーパン付きー ¥ 5,500



A 相模湾鮮魚のソテー  
柚子バターソース



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



C 国産牛のサーロイングリル  
濃厚な赤ワインのソース

※写真はイメージです。( )内は税抜価格です。

# 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
- 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
- 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
- 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  
柚子バターソース
- 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
- 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  
柚子バターソース
- 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
- 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
- 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
- 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  
豚肉のトマトソース スパゲッティーニ



相模湾直送鮮魚と野菜のソテー  
柚子バターソース



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



国産牛ヒレ肉のグリル  
赤ワインのソース