

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

●今日のスープ

●パスタ (下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ
スパイスを効かせたモリーカを散らして
- ② 自家製サルシッチャと
柔らかく煮込んだ冬瓜のトマトソース
- ③ ゴルゴンゾーラのクリームソースペンネ
洋梨のコンポートと胡桃のアクセント
- 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 相模湾直送鮮魚のソテー
銀杏と紫蘇の香るラヴィゴットソース 季節のお野菜と一緒に
- B 低温調理した那須高原豚肩ロースのグリル
オレンジで炊いた南瓜とバルサミコソース
- 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 +¥1,500

●今日のドルチェ ●コーヒー 又は 紅茶

ーパン付きー ¥ 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

相模湾直送鮮魚のソテー
銀杏と紫蘇の香るラヴィゴットソース 季節のお野菜と一緒に

●パスタ (下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ
スパイスを効かせたモリーカを散らして
- ② 自家製サルシッチャと
柔らかく煮込んだ冬瓜のトマトソース
- ③ ゴルゴンゾーラのクリームソースペンネ
洋梨のコンポートと胡桃のアクセント
- 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
彩り野菜と黒トリュフのソース

●今日のドルチェ ●コーヒー 又は 紅茶

ーパン付きー ¥ 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



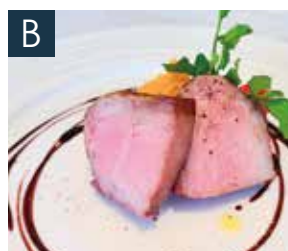
釜揚げしらすと旬菜の
ビアンコスパゲッティ
スパイスを効かせたモリーカを散らして



自家製サルシッチャと
柔らかく煮込んだ冬瓜のトマトソース



相模湾直送鮮魚のソテー
銀杏と紫蘇の香るラヴィゴットソース
季節のお野菜と一緒に



低温調理した
那須高原豚肩ロースのグリル
オレンジで炊いた南瓜とバルサミコソース



国産牛ヒレ肉のグリル
彩り野菜と黒トリュフのソース

※写真はイメージです。表記価格は税込価格です。