

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

パスタ

(下記パスタとピッツァより一品お選び下さい)

- ① たっぷり浅利とアスパラ・フレッシュトマトのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ レモン風味  
Spaghettoni Vongole Bianco with Clams, Asparagus and Tomato, Lemon flavor
- ② スパイスを効かせた自家製サルシッチャと春キャベツのトマトソース スパゲッティ  
Spaghetti with Spiced Housemade Salsiccia and Spring Cabbage in Tomato sauce
- ③ 小海老のラゲーと生海苔のクリームソースペンネ 春野菜とご一緒に (+¥200)  
Penne with Shrimp Ragù and Fresh Seaweed Cream sauce, Served with Spring Vegetables (+ ¥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 (+¥500)  
Seafood Tomato sauce Pescatore Linguine (+ ¥300)

ピッツァ

- ⑤ モッツア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— ¥2,980 (税込)  
with Bread

※苦手な食材やアレルギーがある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。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



## 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 たっぷり浅利とアスパラ・フレッシュトマトのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ レモン風味  
Spaghettini Vongole Bianco with Clams, Asparagus and Tomato, Lemon flavor
- ② スパイスを効かせた自家製サルシッチャと春キャベツのトマトソース スパゲッティ  
Spaghetti with Spiced Housemade Salsiccia and Spring Cabbage in Tomato sauce
- ③ 小海老のラグーと生海苔のクリームソースペンネ 春野菜とご一緒に  
Penne with Shrimp Ragù and Fresh Seaweed Cream sauce, Served with Spring Vegetables

### Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 相模湾鮮魚のサルターティ 季節のお野菜と菜の花のサルサヴェルデ  
Sautéed Fresh Fish with Seasonal Vegetables and Rape Buds in Salsa Verde sauce
- B 那須高原豚肩ロースのグリル  
山椒を効かせたスーゴディカルネ 季節のお野菜とご一緒に  
Grilled Pork Shoulder with Japanese Pepper Meat sauce and Seasonal 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 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 **¥4,400**(税込)

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

相模湾鮮魚のサルターティ

季節のお野菜と菜の花のサルサヴェルデ

Sautéed Fresh Fish with Seasonal Vegetables and Rape Buds in Salsa Verde sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① たっぷり浅利とアスパラ・フレッシュトマトのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ レモン風味  
Spaghettini Vongole Bianco with Clams, Asparagus and Tomato, Lemon flavor
- ② 小海老のラグーと生海苔のクリームソースペンネ 春野菜と一緒に  
Penne with Shrimp Ragù and Fresh Seaweed Cream sauce, Served with Spring Vegetables

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚肩ロースのグリル  
山椒を効かせたスーゴディカルネ 季節のお野菜と一緒に  
Grilled Pork Shoulder with Japanese Pepper Meat sauce and Seasonal Vegetables
- B 柔らかく仕上げた骨付き鶏モモ肉のコンフィ  
ヒマラヤのピンクの岩塩とカシスのマスタードを添えて  
Fresh Tagliatelle with Ground Chicken Breast, Potato and Green Beans in Genovese sauce
- 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

ーパン付きー ¥5,500 (税込)  
with Bread

※苦手の食材やアレルギーがある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。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



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

相模湾鮮魚のサルターティ

季節のお野菜と菜の花のサルサヴェルデ

Sautéed Fresh Fish with Seasonal Vegetables and Rape Buds in Salsa Verde 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のグリル  
山椒を効かせたスーゴディカルネ 季節のお野菜とご一緒に  
Grilled Pork Shoulder with Japanese Pepper Meat sauce and Seasonal Vegetables
- B 柔らかく仕上げた骨付き鶏モモ肉のコンフィ  
ヒマラヤのピンクの岩塩とカシスマスタードを添えて  
Chicken Leg Confit with Himalayan Pink Rock Salt and Cassis Mustard
- 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

ーパン付きー **¥6,600** (税込)  
with Bread

お祝い等の特別な日に…



## SPECIALE 特選コース

### Antipasto

前菜4種盛り合わせ  
Assortment of 4 Appetizers

### Antipasto Caldo

ハンガリー産フォアグラのソテー  
甘酸っぱいベリーとバルサミコソース

Foie Gras with Sweet and Sour Berry and Balsamic sauce

### Primo Piatto

伊勢海老の濃厚なトマトクリームソース タリアテッレで  
Tagliatelle with Lobster and Fresh Tomato sauce

### Pesce

相模湾鮮魚と炙りチーズの重ね焼き  
横濱のお野菜とマリナラーソース

Baked Fresh Fish and Grilled Cheese, Served with Vegetables and Marinara sauce

### Granita

お口直しのシャーベット  
sherbet

### Carne

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  
Grilled Domestic Beef Fillet 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

—パン付き—  
with Bread

¥8,800 (税込)

※苦手な食材やアレルギーがある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。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



## NOVELLO SPECIALE

### ノベッロディナーコース

#### Antipasto

- 相模湾鮮魚のカルパッチョ キャビア添え  
Fresh Fish Carpaccio with Caviar
- ハンガリー産 鴨肉の自家製ハム仕立て 季節のフルーツソース  
Housemade Hungarian Duck Ham with Seasonal Fruit sauce
- 鮑と横浜地野菜のバーニャカウダ  
Abalone and Yokohama Local Vegetables with Bagna Cauda sauce

#### Antipasto Caldo

フォアグラのソテー 料理長特製のソース  
Pan-Seared Foie Gras with Chef's Special sauce

#### Primo piatto ①

からすみと金目鯛のラゲースソース 春野菜とご一緒に  
Bottarga and Red Sea Bream Ragù sauce, Served with Spring Vegetables

#### Primo piatto ②

国産豚ホホ肉のラビオリ フレッシュトマトとバジルのソース  
Pork Cheek Ravioli with Fresh Tomato and Basil sauce

#### Pesce

伊勢海老のオープン焼き アメリケヌソース  
Oven-Baked Spiny Lobster with American sauce

#### Carne

神奈川県産やまゆり牛サーロインのグリル 本日のソース  
Grilled Kanagawa Yamayuri Beef Sirloin with Chef's Selection sauce

#### Dolce

季節のフルーツと自家製レモンシャーベット  
Seasonal Fruits with Housemade Lemon Sherbet

#### 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

ーパン付きー  
with Bread

¥ 13,200 (税込)

※苦手な食材やアレルギーがある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。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.