

PRANZO MENU

単品メニューもございます

Pasta or Pizza Lunch

パスタ ピッツァランチ ¥1,680~

- 前菜2種と本日のスープ
- 下記(①~⑨)より一品お選びください
- コーヒー又は紅茶

PASTA or PIZZA Lunch / Appetizer and Soup
Pizza or Pasta (Please choose from ①~⑨)
Drink

+¥300でドルチェ盛り合わせをお付けします
Dolce + ¥ 300

単品価格 ¥780



1

湘南名物 釜揚げしらすのビアンコスパゲッティ
夏香味野菜のインサラータ 和出汁の香り

White Spaghetti with Kettle-Boiled Whitebait, Summer Herb Salad and Japanese Dashi Aroma



¥ 1,680

2



飯蛸と夏セロリを使った
トマトソース アップフォガード仕立て

Spaghetti with Baby Octopus and Summer
Celery in Tomato Sauce, Affogato Style

¥ 1,680

3



マルゲリータ
(バジルとモッツァレラのトマトソース)

Pizza " Margherita "

¥ 1,680

4



七里ガ浜
(しらす・長ねぎ・旬菜・フレッシュトマト)

Pizza " Shichirigahama "

¥ 1,780

5



ピカンテ
(牛挽肉・ニンニク・オリーブ・ケッパー
・オニオン・ピーマン・モッツァレラ)

Pizza " Picante "

¥ 1,780

6



香草を練りこんだ国産豚挽き肉と
季節野菜のクリームソース ペンネ
レモンの香り

Penne with Herb-Infused Pork and Seasonal
Vegetables in a Cream Sauce, Scented with Lemon

¥ 1,880

7



スペイン産生ハムと西瓜の
冷製パスタトマトと
ミントのアクセント

Chilled Pasta with Spanish Prosciutto and
Watermelon, Accented with Tomato and Mint

¥ 1,980

8



自家製ミートソースと温度卵の
熱々のラザニア

Lasagna

¥ 1,980

9



クアトロフォルマッジ ハチミツ添え
(モッツァレラ・スカモルツァ・タレージョ)
ゴルゴンゾーラ

Pizza " Quattro Formaggi "

¥ 1,980

単品パスタ&ピッツァ ¥1,180~をご用意もございます

※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。 ※表示価格は税込です。

Meat or Fish Lunch お肉 又は お魚料理のランチ

お肉・お魚ランチ ¥2,860~

- 前菜盛り合わせ
- 本日のスープ
- 下記(A~D)より一品お選びください
- 本日のドルチェ
- パン
- コーヒー又は紅茶

VARIETY Lunch / Appetizer, Soup
Meat or Fish (Please choose from A~D)
Dolce, Bread and Drink



A



相模湾鮮魚のサルターティ 青唐辛子のサルサヴェルデ
季節のお野菜をお供に

¥2,860

Sautéed Fresh Fish with Green Chili Salsa Verde and Seasonal Vegetables

B



那須高原豚肩ロースのグリル
旬野菜と梅を使ったソース デュカスパイスを添えて

¥2,860

Grilled Pork Shoulder Loin with Seasonal Vegetables, Plum Sauce and Dukkah Spice

C



数量限定 三崎漁港直送
丸ごと一本魚の香草オーブン焼き

¥3,360

Oven-baked Whole Fish with Herbs

D



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

¥4,860

Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce

ALLA CARTA

前菜 *Antipasto*

横濱野菜を使ったグリーンサラダ ¥1,280
自家製ドレッシング

Green Salad with Housemade Dressing

三崎港直送 鮮魚のカルパッチョ S ¥1,380
季節のフルーツを添えて L ¥1,980

Assortment of Raw Fish “Carpaccio”

切りたて! S ¥1,380
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ L ¥1,980

Italy Ham and Salami Platter

生ハムのみでも承ります



生ハムとモルタデッラ



湘南名物 釜揚げしらすのピアンコスパゲッティ
夏香味野菜のインサラータ 和出汁の香り

湘南名物 釜揚げしらすのピアンコスパゲッティ ¥1,280
夏香味野菜のインサラータ 和出汁の香り

White Spaghetti with Kettle-Boiled Whitebait, Summer Herb Salad and Japanese Dashi Aroma

飯蛸と夏セロリを使ったトマトソース ¥1,280
アッフォガード仕立て

Spaghetti with Baby Octopus and Summer Celery in Tomato Sauce, Affogato Style

香草を練りこんだ国産豚挽き肉と ¥1,380
季節野菜のクリームソースペンネ レモンの香り

Penne with Herb-Infused Japanese Ground Pork and Seasonal Vegetables in a Cream Sauce, Scented with Lemon

スペイン産生ハムと西瓜の冷製パスタトマトと ¥1,580
ミントのアクセント

Chilled Pasta with Spanish Prosciutto and Watermelon, Accented with Tomato and Mint

自家製ミートソースと温泉卵の熱々ラザニア ¥1,680
Lasagna



マルゲリータ

ピッツァ *Pizza*

ピッツァ マルゲリータ ¥1,280
Pizza “Margherita”

トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・バジル
Tomato sauce , Mozzarella cheese , Grana padano
cheese and Basil

ピッツァ ピカンテ(辛口) ¥1,380
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・モッツアレラ
Jalapeno, Minced Beef , Onion , Mozzarella cheese and Garlic

ピッツァ 七里ガ浜 ¥1,480
Pizza “Shichirigahama”

しらす・長ねぎ・旬菜・フレッシュトマト
Whitebait, green onion, vegetables, fresh tomato

ピッツァ クアトロフォルマッジはちみつ添え ¥1,580
Pizza “Quattro Formaggi” with Honey

モッツアレラ・タレggio・スカモルツァ・ゴルゴンゾーラ
Mozzarella, Taleggio, camorza, Gorgonzola Cheese



牛フィレ肉のグリル

肉・魚 料理 *Meat or Fish*

那須高原豚肩ロースのグリル
旬野菜と梅を使ったソース デュカスパイスを添えて ¥1,980
Grilled Pork Shoulder Loin with Seasonal Vegetables, Plum Sauce and Dukkah Spice

相模湾鮮魚サルターティ 青唐辛子のサルサヴェルデ ¥2,260
季節のお野菜をお供に
Sautéed Fresh Fish with Green Chili Salsa Verde and Seasonal 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 Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce

PRANZO MENU

単品メニューもございます

Novello Lunch

ノベッロランチ

¥1,980

- 季節の前菜3種盛り合わせ
- 下記(①～⑤)より一品お選びください
- コーヒー又は紅茶

PASTA Lunch / Appetizer
Pasta (Please choose from ①～⑤)
Drink

+ ¥300でドルチェ盛り合わせをお付けします
Dolce + ¥ 300

単品価格 ¥780



1

湘南名物 釜揚げしらすのビアンコスパゲッティ
夏香味野菜のインサラータ 和出汁の香り

White Spaghetti with Kettle-Boiled Whitebait, Summer Herb Salad and Japanese Dashi Aroma



2



飯蛸と夏セロリを使ったトマトソース アッフオガード仕立て

Spaghetti with Baby Octopus and Summer Celery in Tomato Sauce, Affogato Style

3



香草を練りこんだ国産豚挽き肉と
季節野菜のクリームソース ペンネ レモンの香り

Penne with Herb-Infused Japanese Ground Pork and Seasonal Vegetables in a Cream Sauce,
Scented with Lemon

4



スペイン産生ハムと西瓜の冷製パスタトマトとミントのアクセント

Chilled Pasta with Spanish Prosciutto and Watermelon, Accented with Tomato and Mint

5



伊勢海老のトマトクリームソース
タリアテッレ

+ ¥1,000

Snow Crab and Tomato cream sauce tagliatelle

※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。 ※表示価格は税込です。