

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 湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ
 - ② 柔らかく煮込んだ豚肉のラグーソース スパゲッティ
 - ③ ホタテ貝と夏野菜、レモンの香るクリームソース ショートパスタ
 - 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 夏野菜ソース
 - B 那須高原豚肩ロース肉のグリル イチジクのコンポート
 - 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 夏野菜ソース
- パスタ (下記より一品お選び下さい)
 - ① 湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ
 - ② 柔らかく煮込んだ豚肉のラグーソース スパゲッティ
 - ③ ホタテ貝と夏野菜、レモンの香るクリームソース ショートパスタ
 - 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



1 湘南魚醤でマリネしたしらすと夏野菜のスパゲッティ



2 柔らかく煮込んだ豚肉のラグーソース スパゲッティ



A 相模湾直送鮮魚のソテー 夏野菜ソース



B 那須高原豚肩ロース肉のグリル イチジクのコンポート



C 国産牛ヒレ肉のグリル 赤ワインのソース