

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 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ 柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② いろいろキノコとツナのトマトソース スパゲッティ ボスカイオーラ
Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce
- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ ピンクペッパーを散らして (+ ¥200)
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce, Garnished with Pink Pepper (+ ¥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 (+ ¥300)
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—
with Bread

¥2,800 (税込)

※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.



AMALFI

アマルフィィディナーコース

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 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ 柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② いろいろキノコとツナのトマトソース スパゲッティ ボスカイオーラ
Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce
- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ ピンクペッパーを散らして
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce, Garnished with Pink Pepper

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 旬菜と相模湾鮮魚のソテー 香草の香るお魚の出汁をそそいで
Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth
- B 低温調理した那須高原豚のグリル
柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables, and Honey 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 (+ ¥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

¥ 4,000 (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

旬菜と相模湾鮮魚のソテー

香草の香るお魚の出汁をそそいで

Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

Primo Piatto

(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 柚子風味
Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu
- ② 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ ピンクペッパーを散らして
Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce, Garnished with Pink Pepper

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 低温調理した那須高原豚のグリル
柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables, and Honey Mustard
- B じっくり煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節のお野菜とジャガイモのピューレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Seasonal Vegetables and Potato Purée
- 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 **¥5,000** (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

旬菜と相模湾鮮魚のソテー
香草の香るお魚の出汁をそそいで

Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

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 低温調理した那須高原豚のグリル
柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables, and Honey Mustard
- B じっくり煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節のお野菜とジャガイモのピューレ
Braised Beef Check in Red Wine with Seasonal Vegetables and Potato Purée
- 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
with Bread

¥6,000 (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.

お祝い等の特別な日に…



SPECIALE

特選ディナーコース

Antipasto

前菜4種盛り合わせ

Assortment of 4 Appetizers

Pesce

相模湾鮮魚のソテーと季節のお野菜

蕪と帆立貝柱のみぞれ仕立て

Sautéed Fresh Fish and Seasonal Vegetables with Turnip and Scallop "Mizore" 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

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

トリュフのソースとフォアグラを添えたロッシーニ仕立て

Grilled Beef Fillet
with Truffle sauce and Foie gras, Rossini style

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 ￥8,000 (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.