

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ア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pagetti 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pagetti ポスカイオーラ

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)

ピッツア

- ⑤ モッツアレラとバジルのトマトソース ピッツア "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ア "ピカンテ"

Spicy Minced Beef and Garlic Pizza "Picante"

- ⑦ しらすと長ねぎ、旬菜のピッツア"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— ¥2,800(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.

## パスタもメイン料理も付いたカジュアルコース



## AMALFI アマルフィイディナーコース

### 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paghetti 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paghettti 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— ¥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

※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.

## お魚とお肉が付いたスタンダードコース



## 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

—パン付き— ¥5,000(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.

## シェフこだわりのラグジュアリーコース



## 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 (+¥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

—パン付き— ¥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

一パン付き ¥8,000(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.