

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

●今日のスープ

●パスタ (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
- ② いろいろキノコとツナトマトソース
スパゲッティ ポスカイオーラ
- 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
- 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 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
- 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
- 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 +¥1,500

●今日のドルチェ ●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

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

●パスタ (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
- ② いろいろキノコとツナのトマトソース
スパゲッティ ポスカイオーラ
- 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
- 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
彩り野菜と黒トリュフのソース

●今日のドルチェ ●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



釜揚げしらすと旬菜のビアンコ
スパゲッティ 柚子風味



いろいろキノコとツナトマトソース
スパゲッティ ポスカイオーラ



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



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



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

※写真はイメージです。表記価格は税込価格です。