

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

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



¥1,680

2



いろいろキノコとツナの
トマトソース スパゲティ
ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms
and Tuna in Tomato sauce

¥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



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

¥1,880

7



広島産牡蠣と冬葱の
軽いトマトソース
生パスタのタリアテッレで

Tagliatelle with Oysters
and Winter Leeks in a Light Tomato sauce

¥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・タレジオ
・ゴルゴンゾーラ)

Pizza " Quatro Formaggi "

¥1,980

単品パスタ&ピッツァ ¥1,180~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



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

¥2,860

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



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

¥2,860

Grilled Pork with Tender White Beans, Seasonal Vegetables, and Honey Mustard



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



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

パスタ *Pasta*

釜揚げしらすと旬菜のピアンコ スパゲッティ ¥1,280
柚子風味

Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu

いろいろキノコとツナのトマトソース ¥1,280
スパゲッティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce

自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ ¥1,380
ピンクペッパーを散らして

Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce, Garnished with Pink Pepper

広島産牡蠣と冬葱の軽いトマトソース ¥1,580
生パスタのタリアテッレ

Tagliatelle with Oysters and Winter Leeks in a Light Tomato sauce

自家製ミートソースと温泉卵の熱々ラザニア ¥1,680
Lasagna



釜揚げしらすと旬菜の
ピアンコ スパゲッティ



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*

低温調理した那須高原豚のグリル ¥1,980
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 with Tender White Beans, Seasonal Vegetables, and Honey Mustard

旬菜と相模湾鮮魚のソテー ¥2,260
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

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



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。