

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arellaのトマトソース)

Pizza " Margherita "

4



七里ガ浜
(しらす・長ねぎ・旬菜・フレッシュトマト)

Pizza " Shichirigahama "

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arella)

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arella・スカモルツァ・タレッジオ)
(ゴルゴンゾーラ)

Pizza " Quattro Formaggi "

￥1,980

単品パスタ&ピッツア￥1,180~ご用意もございます

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



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

￥2,860

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

￥2,860

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

C



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

D



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 ￥1,380
季節のフルーツを添えて ￥1,980
Assortment of Raw Fish "Carpaccio"

切りたて!
イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ ￥1,380
Italy Ham and Salami Platter ￥1,980

生ハムのみでも承ります



パスタ *Pasta*

釜揚げしらすと旬菜のビアンコ 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

ピツツア *Pizza*

ピツツア マルゲリータ ￥1,280
Pizza "Margherita"

トマトソース・モッツァレラ・グラナパダーノ・バジル
Tomato sauce , Mozzarella cheese , Grana padano
cheese and Basil

ピツツア ピカンテ(辛口) ￥1,380
Pizza "Picante"

ハラペニヨ・牛挽肉・ピーマン・オニオン・オリーブ
ケッパー・にんにく・モッツァレラ
Jalapeno, Minced Beef , Onion , Mozzarella cheese and Garlic

ピツツア 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

ピツツア クアトロフォルマッジはちみつ添え ￥1,580
Pizza "Quattro Formaggi" with Honey

モッツァレラ・タレッジオ・スカモルツァ・ゴルゴンゾーラ
Mozzarella, Taleggio, camorza, Gorgonzola Cheese

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

●前菜盛り合わせ

SHONAN Lunch course
Appetizer , Soup , Pasta (Please choose from ①~③) ,
Meat or Fish (Please choose from A~C) ,
Dolce , Bread and Drink

●本日のスープ

●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 ボスカイオーラ
- 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

●本日のドルチェ ●コーヒー 又は 紅茶

一パン付きー ₩ 3,500

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



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 ボスカイオーラ

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

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

※写真はイメージです。表記価格は税込価格です。

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

●前菜盛り合わせ

KAMAKURA Lunch course
Appetizer , Fish Appetizer
Pasta (Please choose from ①~④) , Meat ,
Dolce , Bread and Drink

●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 ボスカイオーラ
- 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

●本日のドルチェ ●コーヒー 又は 紅茶

一パン付きー ₩ 5,500