

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
- 本日のスープ
- パスタ (下記より一品お選び下さい)
 - ① しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ
スパゲッティニ レモン風味
 - ② 柔自家製サルシッチャと
色々野菜のカポナータ スパゲッティニ
 - ③ 柔らかく仕上げた鶏もも肉のラグーソース
ショートパスタ ディアボラ風
 - 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 相模湾鮮魚のロースト 焼き茄子のクーリと旬野菜
 - B 那須高原豚スペアリブのコンフィ 香草パン粉焼き
 - C 国産牛フィレ肉のグリル
濃厚な赤ワインのソース +¥1,500
- 本日のドルチェ ● 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
相模湾鮮魚のロースト 焼き茄子のクーリと旬野菜
- パスタ (下記より一品お選び下さい)
 - ① しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ
スパゲッティニ レモン風味
 - ② 自家製サルシッチャと
色々野菜のカポナータ スパゲッティニ
 - ③ 柔らかく仕上げた鶏もも肉のラグーソース
ショートパスタ ディアボラ風
 - 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
濃厚な赤ワインのソース
- 本日のドルチェ ● 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



1 しらすと旬野菜のアーリオ・オーリオ
スパゲッティニ レモン風味



2 自家製サルシッチャと
色々野菜のカポナータ スパゲッティニ



A 相模湾鮮魚のロースト
焼き茄子のクーリと旬野菜



B 那須高原豚スペアリブのコンフィ
香草パン粉焼き



C 国産牛ヒレ肉のグリル
赤ワインのソース