

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

### Zuppa

本日のスープ  
Soup of the day

### Antipasto

前菜3種盛り合わせ  
Assortment of 3 Appetizers

### Primo or Pizza

パスタ (下記パスタとピッツァより一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと明日葉のアーリオオーリオ  
Aoglio Olio with Whitebait and Ashitaba Leaf
- ② パンチェッタとタケノコのトマトソース アマトリチャーナ  
Amatriciana with Pancetta and Bamboo shoots in Tomato sauce
- ③ 浅利と春キャベツを使ったクリームソース ショートパスタ レモン風味 (+¥200)  
Short Pasta with Asari Clam and Spring Cabbage in Cream Sauce with Lemon (+ ¥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)

### ピッツァ

- ⑤ モッツアレラとバジルのトマトソース ピッツァ ”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ァ ”ピカンテ”  
Spicy Minced Beef and Garlic Pizza "Picante"
- ⑦ しらすと長ねぎ、旬菜のピッツァ”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—  
with Bread

¥2,800 (税込)

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 釜揚げしらすと明日葉のアーリオオーリオ  
Aglio Olio with Whitebait and Ashitaba Leaf
- ② パンチェッタとタケノコのトマトソース アマトリチャーナ  
Amatriciana with Pancetta and Bamboo shoots in Tomato sauce
- ③ 浅利と春キャベツを使ったクリームソース ショートパスタ レモン風味  
Short Pasta with Asari Clam and Spring Cabbage in Cream Sauce with Lemon

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 相模湾直送鮮魚のソテー グリーンペッパーを使ったサルモリッリョソース  
Sautéed Fresh fish in Salmorillo sauce with Green pepper
- B 那須高原豚のグリル シェリービネガーのソース  
Grilled Pork with Sherry Vinegar sauce
- 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—  
with Bread **¥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。/別途お席料 (Coperto) を 300 円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/写真はイメージです。

Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price. / A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.



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

相模湾直送鮮魚と野菜のソテー

グリーンペッパーを使ったサルモリッリョソース  
Sautéed Fresh fish in Salmorillo sauce with Green pepper

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと明日葉のアーリオオーリオ  
Agljo Olio with Whitebait and Ashitaba Leaf
- ② 浅利と春キャベツを使ったクリームソース ショートパスタ レモン風味  
Short Pasta with Asari Clam and Spring Cabbage in Cream Sauce with Lemon

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那那須高原豚のグリル シェリービネガーのソース  
Grilled Pork with Sherry Vinegar sauce
- B 柔らかく仕上げた和牛ほほ肉のシチュー 春野菜添え  
Tender Braised Beef cheeks Stew with Spring Vegetables
- 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

ーパン付きー **¥5,000** (税込)  
with Bread

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

相模湾直送鮮魚のソテー

グリーンペッパーを使ったサルモリッリョソース  
Sautéed Fresh fish in Salmorillo sauce with Green pepper

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 那須高原豚のグリル シェリービネガーのソース  
Grilled Pork with Sherry Vinegar sauce
- B 柔らかく仕上げた和牛ほほ肉のシチュー 春野菜添え  
Tender Braised Beef cheeks Stew with Spring Vegetables
- 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

ーパン付きー ¥6,000 (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。/別途お席料 (Coperto) を 300 円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/写真はイメージです。

Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price e./A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. 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

Anticaldo

ハンガリー産フォアグラのソテー バルサミコソース

Sautéed foie gras with Red Balsamic sauce

Primo Piatto

伊勢海老とフレッシュトマトのソース タリオリーニ

Tagliolini with Lobster and Fresh Tomato sauce

Pesce

相模湾直送鮮魚のソテー

浅利のソース 自家製ドライトマトを添えて

Sautéed Fresh Fish with Asari Sauce and Housemade Dried Tomatoes

Granita

お口直しのシャーベット

sherbet

Carne

“神奈川ブランド”やまゆり牛のサーロインのグリル

彩り野菜と黒トリュフのソース

Grilled KANAGAWA Brand “Yamayuri Beef” Sirloin  
with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce

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—  
with Bread

¥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。/別途お席料 (Coperto) を 300 円 (お一人様・税込) 頂戴致します。/写真はイメージです。

Please inform the staff if you are not good at ingredients or have allergies. Prices in parentheses non-taxed price. / A separate seat charge of 330 yen (per person, tax included) will be charged. Price includes tax.