

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

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 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 釜揚げしらすのアーリオオーリオ スパゲッティーニ 四種の香味野菜と一緒に
Whitebait Aglio Aurio Spaghetтини with Four Kinds of Seasoned Vegetables
- ② 国産豚ひき肉と夏野菜のトマトソース アラビアータ仕立て
Pasta with Minced pork and Summer vegetables in Tomato sauce, Arrabbiata style
- ③ 小エビと青菜のトマトクリームソース 幅広の生麺タリアテッレ (+ ¥200)
Tagliatelle with Shrimp and Greens in Tomato cream sauce (+ ¥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)

※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.



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 釜揚げしらすのアーリオオーリオ スパゲッティーニ 四種の香味野菜と一緒に
Whitebait Aglio Aurio Spaghettoni with Four Kinds of Seasoned Vegetables
- ② 国産豚ひき肉と夏野菜のトマトソース アラビアータ仕立て
Pasta with Minced pork and Summer vegetables in Tomato sauce, Arrabbiata style
- ③ 小エビと青菜のトマトクリームソース 幅広の生麺タリアテッレ
Tagliatelle with Shrimp and Greens in Tomato cream sauce

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 焼き茄子の軽いピューレ「ヴェルッタータ」季節野菜添え
Sautéed Fresh Fish with Grilled Eggplant puree "Vertata" with Seasonal vegetables
- B 那須高原豚のグリル 甘酸っぱい梅のソース 柚子胡椒とともに
Grilled pork with Sweet and Sour plum sauce and Yuzu kosho
- 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



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

焼き茄子の軽いピューレ「ヴェルッタータ」季節野菜添え

Sautéed Fresh Fish with Grilled Eggplant puree "Vertata" with Seasonal vegetables

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすのアーリオオーリオ スパゲッティーニ 四種の香味野菜と一緒に
Whitebait Aglio Aurio Spaghetini with Four Kinds of Seasoned Vegetables
- ② 小エビと青菜のトマトクリームソース 幅広の生麺タリアテッレ
Tagliatelle with Shrimp and Greens in Tomato cream sauce

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 甘酸っぱい梅のソース 柚子胡椒とともに
Grilled pork with Sweet and Sour plum sauce and Yuzu kosho
- B 合鴨胸肉のロースト フレッシュオレンジを効かせたビガラードソース
Roasted duck breast with fresh orange-bigarade 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 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



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

焼き茄子の軽いピューレ「ヴェルッタータ」季節野菜添え
Sautéed Fresh Fish with Grilled Eggplant puree "Vertata" with Seasonal vegetables

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 甘酸っぱい梅のソース 柚子胡椒とともに
Grilled pork with Sweet and Sour plum sauce and Yuzu kosho
- B 合鴨胸肉のロースト フレッシュオレンジを効かせたビガラードソース
Roasted Duck breast with Fresh orange-bigarade 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 (+ ¥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

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

Pesce

相模湾直送鮮魚のソテー

サルサヴェルデ フィレンツェ風

Sautéed fresh fish with Salsa verde Florentine style

Primo Piatto

伊勢海老との濃厚なトマトクリームソース タリアテッレで

Tagliatelle with Lobster and Fresh Tomato sauce

Granita

お口直しのシャーベット

sherbet

Carne

国産牛フィレ肉のグリル

トリュフのソースとフォアグラを添えたロッシーニ仕立て

Grilled Beef Fillet
with Truffle sauce and Foie gras, Rossini style

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
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.