

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 釜揚げしらすのアーリオオーリオ スパゲッティーニ
四種の香味野菜とご一緒に
- 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
- 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
- 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 相模湾直送鮮魚のソテー
焼き茄子の軽いピュール「ヴェルッタータ」季節野菜添え
- 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
- 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

—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

相模湾直送鮮魚のソテー
焼き茄子の軽いピュール「ヴェルッタータ」季節野菜添え

●パスタ (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
四種の香味野菜とご一緒に
- 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
- 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
- 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

—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 四種の香味野菜とご一緒に



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



相模湾直送鮮魚のソテー
焼き茄子の軽いピュール「ヴェルッタータ」
季節野菜添え



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



国産牛ヒレ肉のグリル
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。