BEVALUE 2025

CHRISTMAS special course

クリスマスディナー

ANTIPASTO

彩り鮮やかに 金目鯛・アワビ・赤海老と旬菜の盛り合わせ 2色のキャビアを散りばめて

ANTIPASTO CALDO

ハンガリー産 フォアグラのソテー ポルト酒のソース 林檎のロースト 柔らかく炊いた根菜をご一緒に

PRIMO PIATTO

伊勢海老とドライトマトのビアンコ トマト・ホウレンソウ・プレーンのタリアテッレ クリスマスカラーで

PESCE

相模湾より 寒平目のパイ包み焼き いろいろキノコにポルチーニの香りをのせて

CARNE

神奈川県ブランド牛 山百合牛サーロインのグリル 芳醇なトリュフのソース 冬野菜のローストを添えて

DOLCE

アマルフィイノベッロより クリスマス特製デザート

自家製フォカッチャ/コーヒー又は紅茶

¥12,000(稅込)

¥8.000 (搬込)のコースもご用意いたしております。

 $12/20 \frac{sat}{\pm R} > 25 \frac{thu}{\pm R}$

ご予約承り中 tel 045-478-6731



Amalfi NOVELLO

29 ※ 税込価格です。お一人様の価格になっております。 ※ 別途お席料をお一人様300円頂戴致します。