



HAPPY
new
YEAR
2026



迎春！

伊勢海老の濃厚トマトクリームソース
幅広の生麺タリアテッレで

Housemade tagliatelle with rich tomato cream sauce and spiny lobster.

新春を祝うにふさわしい、伊勢海老を丸ごと一匹使った豪華な一品。
濃厚なトマトクリームと生麺タリアテッレの豊かな味わいをご堪能ください。



¥ 2,480_(税込)

※写真はイメージです。29

PRANZO DI AMALFI



新春ランチコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ

Appetizer platter

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 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ

柚子風味

Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu

- ② いろいろキノコとツナトマトソース

スパゲッティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce

- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ

ピンクペッパーを散らして

Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce

- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ (+¥1,200)

SpinyLobster with Tomato cream sauce Tagliatelle (+¥1,200)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 旬菜と相模湾鮮魚のソテー

香草の香るお魚の出汁をそいで

Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

- B 低温調理した那須高原豚のグリル

柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスター添え

Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal 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 (+¥1,500)

Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce (+¥1,500)

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— ¥ 3,500
with Bread

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ

Appetizer platter

Antipasto Caldo

旬菜と相模湾鮮魚のソテー

香草の香るお魚の出汁をそいで

Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 釜揚げしらすと旬菜のビアンコ スパゲッティ

柚子風味

Spaghetti Bianco with Boiled Whitebait, Seasonal Vegetables, and a Hint of Yuzu

- ② いろいろキノコとツナのトマトソース

スパゲッティ ボスカイオーラ

Spaghetti Boscaiola with Assorted Mushrooms and Tuna in Tomato sauce

- ③ 自家製サルシッチャと南瓜のクリームソースペンネ

ピンクペッパーを散らして

Penne with Housemade Sausage and Pumpkin Cream sauce

- ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ (+¥1,200)

SpinyLobster with Tomato cream sauce Tagliatelle (+¥1,200)

Secondo Piatto

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

Grilled Beef Fillet with Vegetables and Black Truffle Sauce

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— ¥ 5,500
with Bread

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

CENA DI AMALFI



新春ディナーコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ

Appetizer platter

Pesce

旬菜と相模湾鮮魚のソテー 香草の香るお魚の出汁をそいで

Sautéed Seasonal Vegetables and Fresh Fish
with a Fragrant Herb-Infused Fish Broth

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 低温調理した那須高原豚のグリル

柔らかく仕上げた白インゲン豆と季節のお野菜 ハニーマスタード添え
Grilled Pork Cooked at Low Temperature with Tender White Beans, Seasonal Vegetables

B じっくり煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮

季節のお野菜とジャガイモのピューレ
Braised Beef Cheek in Red Wine with Seasonal Vegetables and Potato Purée

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

Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

—パン付き— ¥ 6,000
with Bread

新春厳選ディナーコース

Antipasto

賀春の前菜盛り合わせ

Appetizer platter

Pesce

相模湾鮮魚のソテーと季節のお野菜 蕪と帆立貝柱のみぞれ仕立て

Sautéed Fresh Fish and Seasonal Vegetables
with Turnip and Scallop "Mizore" sauce

Primo Piatto

伊勢海老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

Dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

—パン付き— ¥ 8,000
with Bread

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