



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)

# PRANZO DI AMALFI



HAPPY  
*new*  
YEAR  
2026



## 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 ポスカイオーラ  
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 ハニーマスタード添え  
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—  
with Bread ¥ 3,500

## 新春厳選ランチコース

### 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 ポスカイオーラ  
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—  
with Bread ¥ 5,500

# CENA DI AMALFI



HAPPY  
*new*  
YEAR  
2026



## 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—  
with Bread

¥ 6,000

## 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—  
with Bread

¥ 8,000