

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

(下記パスタとピッツァより一品お選び下さい)

パスタ

- ① 香草を効かせた国産豚挽肉と彩り野菜のラゲービアンコ スパゲッティーニ
Spaghetтини with Herb-Infused Japanese Ground Pork and Seasonal Vegetables in White Ragù
- ② 釜揚げシラスと季節野菜のピリ辛トマトソース スパゲッティーニ
Spaghetтини with Kettle-Boiled Whitebait and Seasonal Vegetables, Spicy Tomato Sauce
- ③ 鳥取県産大山鶏胸肉とグリーンピースのクリームソースペンネ
削りたてのグラナパダーノとご一緒に (+¥200)
Creamy Penne with Chicken Breast and Green Peas, Finished with Freshly Shaved Grana Padano (+¥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 (+¥500)
Seafood Tomato sauce Pescatore Linguine (+¥500)

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

¥2,980 (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。/ 写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. 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 香草を効かせた国産豚挽肉と彩り野菜のラゲービアンコ スパゲッティーニ
Spaghettini with Herb-Infused Japanese Ground Pork and Seasonal Vegetables in White Ragù
- ② 釜揚げシラスと季節野菜のピリ辛トマトソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Kettle-Boiled Whitebait and Seasonal Vegetables, Spicy Tomato Sauce
- ③ 鳥取県産大山鶏胸肉とグリーンピースのクリームソースペンネ
削りたてのグラナパダーノと一緒に
Creamy Penne with Chicken Breast and Green Peas, Finished with Freshly Shaved Grana Padano

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 相模湾鮮魚のサルターティ 初夏のお野菜とサルサトラパネーゼ
Fresh Fish Sautéed with Early Summer Vegetables and Salsa Trapanese
- B 那須高原豚肩ロースグリル
旬のお野菜と夏文旦のマルメラータを添えて
Grilled Pork Shoulder Loin

Dolce

本日のドルチェ2種 盛り合わせ
Assorted dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ーパン付きー ¥4,400 (税込)
with Bread

パスタ・メイン料理の量は少なめにしております

※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。/写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



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

相模湾鮮魚のサルターティ

初夏のお野菜とサルサトラパネーゼ

Fresh Fish Sautéed with Early Summer Vegetables and Salsa Trapanese

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 香草を効かせた国産豚挽き肉と彩り野菜のラゲービアンコ スパゲッティーニ
Spaghettini with Herb-Infused Japanese Ground Pork and Seasonal Vegetables in White Ragù
- ② 釜揚げシラスと季節野菜のピリ辛トマトソース スパゲッティーニ
Spaghettini with Kettle-Boiled Whitebait and Seasonal Vegetables, Spicy Tomato Sauce

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚肩ロースのグリル
旬のお野菜と夏文旦のマルメラータを添えて
Grilled Pork Shoulder Loin
- B 合鴨胸肉のロースト
地のお野菜とオレンジの蜂蜜を使った赤ワインソース
Roasted Duck Breast with Seasonal Vegetables and Red Wine-Orange Honey 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2種 盛り合わせ

Assorted dolce of the day

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

ーパン付きー ¥5,500 (税込)
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

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまで申し付けください。/写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



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

相模湾鮮魚のサルターティ
初夏のお野菜とサルサトラパネーゼ
Fresh Fish Sautéed with Early Summer Vegetables and Salsa Trapanese

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 那須高原豚肩ロースのグリル
旬のお野菜と夏文旦のマルメラータを添えて
Grilled Pork Shoulder Loin
- B 合鴨胸肉のロースト
地のお野菜とオレンジの蜂蜜を使った赤ワインソース
Roasted Duck Breast with Seasonal Vegetables and Red Wine-Orange Honey 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2種 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 **¥6,600** (税込)

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

※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。/写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.

お祝い等の特別な日に…



SPECIALE

スペシャルコース

Antipasto

前菜4種盛り合わせ

Assortment of 4 Appetizers

Antipasto Caldo

ハンガリー産フォアグラのソテー

パッションフルーツとザクロのソース

Passion fruit and pomegranate 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

Pesce

相模湾鮮魚のサルターティ

パンチェッタとそら豆のソース 新緑色のパウダー

Salted Sauté of Fresh Fish with Pancetta and Broad Bean 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 彩り野菜と黒トリュフのソース

Grilled Domestic Beef Fillet with Colorful Vegetables and Black Truffle sauce

Dolce

本日のドルチェ3種 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 **¥ 8,800** (税込)

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

※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。/写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.



PREMIUM SPECIALE プレミアムディナーコース

Antipasto

- 相模湾鮮魚のカルパッチョ キャビア添え
Fresh Fish Carpaccio with Caviar
- ハンガリー産 鴨肉の自家製ハム仕立て 季節のフルーツソース
Housemade Hungarian Duck Ham with Seasonal Fruit sauce
- 鮑と横浜地野菜のバーニャカウダ
Abalone and Yokohama Local Vegetables with Bagna Cauda sauce

Antipasto Caldo

フォアグラのソテー 料理長特製のソース
Pan-Seared Foie Gras with Chef's Special sauce

Primo piatto ①

からすみと金目鯛のラグーソース 季節のお野菜とご一緒に
Bottarga and Red Sea Bream Ragù sauce, Served with Seasonal Vegetables

Primo piatto ②

国産豚ホホ肉のラビオリ フレッシュトマトとバジルのソース
Pork Cheek Ravioli with Fresh Tomato and Basil sauce

Pesce

伊勢海老のオープン焼き アメリケヌソース
Oven-Baked Spiny Lobster with American sauce

Carne

神奈川県産やまゆり牛サーロインのグリル 本日のソース
Grilled Kanagawa Yamayuri Beef Sirloin with Chef's Selection sauce

Dolce

季節のフルーツと自家製レモンシャーベット
Seasonal Fruits with Housemade Lemon Sherbet

Caffe

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

ーパン付きー ¥13,200 (税込)
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

※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまで申し付けください。/写真はイメージです。

Prices in parentheses are non-taxed prices. Price includes tax.