

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 香草を効かせた国産豚挽き肉と彩り野菜のラグービアンコ スパゲッティーニ
 - ② 釜揚げシラスと季節のお野菜のピリ辛トマトソース スパゲッティーニ
 - 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パンネ 削りたてのグラナパダーノとご一緒に
 - ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ +¥1,200

● 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
- 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
- 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
相模湾鮮魚のソテー
初夏のお野菜とサルサトラパネーゼ
- パスタ (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グービアンコ スパゲッティーニ
 - ② 釜揚げシラスと季節のお野菜のピリ辛トマトソース スパゲッティーニ
 - 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パンネ 削りたてのグラナパダーノとご一緒に
 - ④ 伊勢海老のトマトクリームソース タリアテッレ +¥1,200

● 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



1 香草を効かせた国産豚挽き肉と彩り野菜のラグービアンコ スパゲッティーニ



2 釜揚げシラスと季節のお野菜のピリ辛トマトソース スパゲッティーニ



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



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



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

※写真はイメージです。表記価格は税込価格です。