



AMALFI

アマルフィイディナーコース

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 湘南名物 釜揚げシラスと季節野菜のビアンコスパゲッティーニ モリーカを散らして
Spaghetтини Bianco and Boiled Whitebait and Seasonal Vegetables
- ② 国産豚挽き肉と揚げ茄子のトマトソーススパゲッティ ボロネーゼ仕立て
Spaghetti Bolognese and Ground Pork and Fried Eggplant in Tomato Sauce
- ③ 秋鮭と香ばしく炒った銀杏のクリームソースペンネ ミニョネットを添えて
Penne and Salmon and Ginkgo Nuts in Cream Sauce

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 秋田名物いぶりがっこと彩り野菜のラビゴットソース
Sautéed Fish and Iburi-gakko and Colorful Vegetables in Ravigote Sauce
- B 那須高原豚グリル
サツマイモのピューレ 粒マスタードをアクセントに
Grilled Pork and Sweet 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 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 ¥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



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
秋田名物いぶりがっこと彩り野菜のラビゴットソース
Sautéed Fish and Iburi-gakko and Colorful Vegetables in Ravigote Sauce

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ① 湘南名物 釜揚げシラスと季節野菜のビアンコスパゲッティーニ モリーカを散らして
Spaghettini Bianco and Boiled Whitebait and Seasonal Vegetables
- ② 秋鮭と香ばしく炒った銀杏のクリームソースペンネ ミニョネットを添えて
Penne and Salmon and Ginkgo Nuts in Cream Sauce

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚グリル
サツマイモのピューレ 粒マスタードをアクセントに
Grilled Pork and Sweet Potato Purée
- B 数種類のスパイスを効かせた豪州産ラムショルダー
横浜地野菜を添えて
Spiced Lamb Shoulder
- 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
with Bread

¥5,500 (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

※苦手の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.



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
秋田名物いぶりがっこと彩り野菜のラビゴットソース
Sautéed Fish and Iburi-gakko and Colorful Vegetables in Ravigote Sauce

Primo Piatto

ポルチャーニと色々キノコを使ったクリームソース 生パスタのタリアテッレで
Fresh Pasta and Porcini and Mushrooms in Cream Sauce

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- A 那須高原豚グリル
サツマイモのピューレ 粒マスタードをアクセントに
Grilled Pork and Sweet Potato Purée
- B 数種類のスパイスを効かせた豪州産ラムショルダー
横浜地野菜を添えて
Roasted Duck Breast with Local Vegetables and
an Amaretto-Scented Fig and Balsamic 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

ーパン付きー
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
ラム酒の風味をつけた柿のサルサと共に
Sautéed Foie Gras and Persimmon Salsa

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
赤味噌の入ったデュクセルと牛蒡のプラエを合わせて
Sautéed Fish and Iburi-gakko and Colorful Vegetables in Ravigote 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

ーパン付きー
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

※苦手の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.