

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

●今日のスープ

●パスタ (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
- 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
- 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
- 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
秋田名物いぶりがっこと彩り野菜のラビゴットソース
- 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
- 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

●今日のドルチェ ●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

●パスタ (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
- 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
- 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
- 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

●今日のドルチェ ●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



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



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



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



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



国産牛ヒレ肉のグリル
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。