



平日限定

PASTA LUNCH

## パスタランチ

Insalata

10種の季節野菜とフルーツのサラダと  
小さなスープ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ イワシと落花生、カボス胡椒のスパゲッティニ  
白髪葱を乗せて
- ・ 豚粗挽き肉と蓮根、舞茸のポロネーゼ  
スパゲッティ
- ・ パンチェッタと栗、リコッタチーズのリゾット  
茗荷の彩り
- ・ サーモンとポルチーニ茸のアーモンドクリームソース  
タリアテッレ イクラを添えて (+¥720税込)

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

+¥300 (税込) でドルチェ2点盛り合わせを  
お付けいたします

¥ 1,545 (1,700)

パスタへのこだわり



小麦の香り、味がしっかりとしていること。噛んだときの歯ごたえや  
粘り気などの食感が適度にあること。食欲をそそる、おいしそうな黄金色…  
それらを条件と掲げるイタリアのラ・モリサーナ社のパスタを使用して  
います。ヨーロッパ有数のミネラルが豊富で清らかな水と、こだわって  
ブレンドした最高のデュラム小麦の良質な原材料と設備を活かす職人の  
技術で作られた美味しいパスタです。



平日限定

AMALFI

## アマルフィランチ

Zuppa

里芋のポタージュ

Insalata

12種類の季節野菜とフルーツと  
生ハムのサラダ  
～本日のドレッシング～

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

※左記のパスタもお選びいただけます

- ・ 本日の鮮魚のソテー  
アンチョビとヘーゼルナッツのソース
- ・ 三重県産 松阪ポーク肩ロースのグリル  
西京味噌のソース
- ・ 北海道産 蝦夷鹿のグリル  
カシスとブルーベリーの  
グランヴヌールソース (+¥1,100税込)

Dolce

アマルフィ特製ドルチェ盛り合わせ

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 2,500 (2,750)



AMALFI

休日限定

## アマルフィイランチ

Zuppa

里芋のポターージュ

Insalata

12種類の季節野菜とフルーツと生ハムのサラダ  
～本日のドレッシング～

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ イワシと落花生、カボス胡椒のスパゲッティニ 白髪葱を乗せて
- ・ 豚粗挽き肉と蓮根、舞茸のボロネーゼ スパゲッティ
- ・ パンチェッタと栗、リコッタチーズのリゾット 茗荷の彩り
- ・ サーモンとポルチーニ茸のアーモンドクリームソース  
タリアテッレ イクラを添えて (+¥720税込)
- ・ 本日の鮮魚のソテー アンチョビとヘーゼルナッツのソース (+¥500税込)
- ・ 三重県産 松阪ポーク肩ロースのグリル 西京味噌のソース (+¥500税込)
- ・ 北海道産 蝦夷鹿のグリル カシスとブルーベリーのグランヴヌールソース (+¥1,600税込)

Dolce

アマルフィイ特製ドルチェ盛り合わせ

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥2,045(2,250)

# 20 Anniversary course

## 20周年記念 ランチコース

### Zuppa

里芋のポターージュ

### Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ 柿のソース  
マッシュルームのムースと生ハムクリーム  
燻製した津軽鴨のローストと牛蒡の赤ワイン煮込み  
※仕入れ状況によって内容が変更になる場合がございます。

### Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・イワシと落花生、カボス胡椒のスパゲッティーニ 白髪葱を乗せて
  - ・豚粗挽き肉と蓮根、舞茸のボロネーゼ スパゲッティ
  - ・パンチェッタと栗、リコッタチーズのリゾット 茗荷の彩り
  - ・サーモンとポルチーニ茸のアーモンドクリームソース  
タリアテッレ イクラを添えて (+¥720税込)

### Pesce

本日の鮮魚のソテー  
アンチョビとヘーゼルナッツのソース

### Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・三重県産 松阪ポーク肩ロースのグリル 西京味噌のソース
- ・北海道産 蝦夷鹿のグリル カシスとブルーベリーのグランヴヌールソース

### Dolce

アマルフィイ名物ドルチェ  
「デリツィア・アル・リモーネ」

### Pane

本日の自家製フォカッチャ

### Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 3,182(3,500)

※ ( ) 内は税込価格です。 ※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。



KAMAKURA  
鎌倉ランチコース

Zuppa

里芋のポターージュ

Antipasto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto

サーモンとポルチーニ茸のアーモンドクリームソース

タリアテッレ イクラを添えて

※その他のパスタからもお選びいただけます

Pesce

本日の鮮魚のソテー

アンチョビとヘーゼルナッツのソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

・北海道産 蝦夷鹿のグリル カシスとブルーベリーのグランヴヌールソース

・国産牛サーロインのグリル

シチリア産 有機オリーブオイル「ロレンツォNo.1」とご一緒に (+¥1,100税込)

Dolce

アマルフィイ特製ドルチェ盛り合わせ

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 5,000(5,500)