

# MODERNA

## モデルナ ディナーコース

※電車等でお急ぎのお客様にも対応できるコースです

### Zuppa

金時人参のスープ

### Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

### Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鴨もも肉のラグーとネギのグリルのスパゲッティニ りんごのアクセント
- ・ サバと蕪のトマトソース スパゲッティニ ペコリーノロマーノを振りかけて
- ・ パンチェッタとほうれん草のリゾット パルミジャーノレヅジャーノのクロカンテ
- ・ 桜海老とブロッコリーのタリアテッレ 塩レモンを添えて(+¥520税込)

### Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 本日の鮮魚のソテー 3種の菊 ( 菊芋、春菊、菊の花 )
- ・ 三重県産 松阪ポーク肩ロースの低温調理  
マルサラクリームソース 粒マスタードを添えて
- ・ 国産牛サーロインのアッロスト 山葵とゴルゴンゾーラのソース (+¥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

¥3,454 (3,900)

SHONAN

## 湘南 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Antipasto Caldo

ヒオウギ貝の炭火焼 塩とロレンツォオイルで

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鴨もも肉のラグーとネギのグリルのスパゲッティーニ りんごのアクセント
- ・ サバと蕪のトマトソース スパゲッティーニ ペコリーノロマーノを振りかけて
- ・ パンチェッタとほうれん草のリゾット パルミジャーノレッジャーノのクロカンテ
- ・ 桜海老とブロッコリーのタリアテッレ 塩レモンを添えて(+¥520税込)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 本日の鮮魚のソテー 3種の菊 ( 菊芋、春菊、菊の花 )
- ・ 三重県産 松阪ポーク肩ロースの低温調理 マルサラクリームソース 粒マスタードを添えて
- ・ 国産牛サーロインのアッロスト 山葵とゴルゴンゾーラのソース (+¥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

¥4,727 (5,200)

※ディナータイムは Coperto(お席料)として お一人様 ¥300頂戴いたします。 ※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。  
( )内は税込価格です。

# KAMAKURA

## 鎌倉 ディナーコース

### Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

### Antipasto Caldo

ヒオウギ貝の炭火焼 塩とロレンツォオイルで

### Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・鴨もも肉のラグーとネギのグリルのスパゲッティニ りんごのアクセント
- ・サバと蕪のトマトソース スパゲッティニ ペコリーノロマーノを振りかけて
- ・パンチェッタとほうれん草のリゾット パルミジャーノレヅジャーノのクロカンテ
- ・桜海老とブロッコリーのタリアテッレ 塩レモンを添えて(+¥520税込)

### Pesce

本日の鮮魚のソテー 3種の菊(菊芋、春菊、菊の花)

### 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低温調理  
マルサラクリームソース 粒マスタードを添えて
- ・国産牛サーロインのアッロスト 山葵とゴルゴンゾーラのソース (+¥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

¥5,636 (6,200)



HAPPY  
*new*  
YEAR  
2025

2025年1月2日～5日のアマルフィイコースはこちら！

NEW YEAR  
新春お祝いディナーコース

Antipasto Freddo

マグロのブレザオラ  
スペルト小麦”ファッコ”と海ブドウ ビーツのソース

Antipasto Caldo

フォアグラのソテー イチゴのリゾットを添えて

Primo Piatto

鮑とポルチーニ茸を詰めたラビオリ コンソメスープに浮かべて

Primo Piatto

伊勢海老のタリアテッレ ビスクのソース

Pesce

本日の鮮魚のソテー 3種の菊（菊芋、春菊、菊の花）

Carne

国産牛サーロインのアッロスト ゴルゴンゾーラと山葵のソース  
葉山葵のバニェットヴェルデとご一緒に

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

¥ 8,200(税込)

AMALFI

## アマルフィイ ディナーコース

Antipasto Freddo

マグロのブレザオラ  
スペルト小麦”ファッコ”と海ブドウ ビーツのソース

Antipasto Caldo

フォアグラのソテー イチゴのリゾットを添えて

Primo Piatto

鮑とポルチーニ茸を詰めたラビオリ コンソメスープに浮かべて

Primo Piatto

伊勢海老のタリアテッレ ビスクのソース

Pesce

本日の鮮魚のソテー 3種の菊（菊芋、春菊、菊の花）

Carne

国産牛サーロインのアッロスト ゴルゴンゾーラと山葵のソース  
葉山葵のバニェットヴェルデとご一緒に

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

¥7,455 (8,200)

## SPECIALE DELLO CHEF

# シェフの特選 ディナーコース

Zuppa

本日のスープ

Antipasto Freddo

本日の冷前菜

Antipasto Caldo

本日の温前菜

Primo Piatto

本日の手打ちパスタ 2種

Pesce

本日のお魚料理

Carne Speciale

本日のお肉料理

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Dolce

アマルフィイ特製ドルチェ盛り合わせ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥9,910 (10,900)

※ディナータイムは Coperto(お席料)として お一人様 ¥300頂戴いたします。 ※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。  
( )内は税込価格です。