



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)

- ・ 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)

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、おいそな黄金色…
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

金時人参のスープ

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
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

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

アマルフィランチ

Zuppa

金時人参のスープ

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)

- ・ 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 (+¥720税込)
 - ・ 本日の鮮魚のソテー 3種の菊(菊芋、春菊、菊の花) (+¥500税込)
- ・ 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 (+¥500税込)
- ・ 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 (+¥1,600税込)

Dolce

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

¥2,046(2,250)



HAPPY
new
YEAR
2025



2025年1月2日~5日の湘南ランチコースはこちら！

NEW YEAR
新春お祝いランチコース

Zuppa

金時人参のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ ミニ白菜と柚子ドレッシング
国産牛内もも肉のローストビーフ パルサミソース
赤海老と北海道産 帆立の炙り いくらを添えて

※仕入れ状況により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)

- ・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

¥3,500(税込)



SHONAN

湘南ランチコース

Zuppa

金時人参のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ ミニ白菜と柚子ドレッシング

"牛"蒟(牛もも肉のタリアータ、牛蒟のフリット)

ストラッチャテッラチーズと苺のカプレーゼ仕立て ミントのジュレ

※仕入れ状況により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)

- ・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

¥ 3,182(3,500)



KAMAKURA 鎌倉ランチコース

Zuppa

金時人参のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ ミニ白菜と柚子ドレッシング

"牛"蒡(牛もも肉のタリアータ、牛蒡のフリット)

ストラッチャテッラチーズと苺のカプレーゼ仕立て ミントのジュレ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

Primo Piatto

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

※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 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

¥5,000(5,500)