

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

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto

自家製サルシッチャとパプリカのトマト煮込み
万願寺とうがらしのスパゲッティ

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ ノルウェーサーモンのミキュイ 山山葵のクレーマ
- ・ 国産豚肩ロースの低温コンフィ マルサラソースとタップナード
- ・ 国産牛 サーロインの炭火焼 赤ワインソース (+¥1,500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)

※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がある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。

SHONAN

湘南 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Risotto

生ハムのラグーとキノコ トレビスのリゾット

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鯛、長葱、蓮根、ドライトマトのピアンコスパゲッティーニ
- ・ 自家製サルシッチャとパプリカのトマト煮込み 万願寺とうがらしのスパゲッティ
- ・ 紋甲イカとズッキーニの手打ちタリアテッレ ジェノヴェーゼ (+¥700税込)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ ノルウェーサーモンのミキューイ 山山葵のクレーマ
- ・ 国産豚肩ロースの低温コンフィ マルサラソースとタップナード
- ・ 国産牛 サーロインの炭火焼 赤ワインソース (+¥1,500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がある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

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鯛、長葱、蓮根、ドライトマトのビアンコスパゲッティーニ
- ・ 自家製サルシッチャとパプリカのトマト煮込み 万願寺とうがらしのスパゲッティ
- ・ 生ハムのラグーとキノコ トレビスのリゾット
- ・ 紋甲イカとズッキーニの手打ちタリアテッレ ジェノヴェーゼ (+¥700税込)

Pesce

(下記より一品お選び下さい)

- ・ ノルウェーサーモンのミキュイ 山山葵のクレーマ
- ・ 甘鯛のうろこ焼き マリニエールソース (+¥800税込)

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ US牛ハラミ肉の炭火焼 タリアータ仕立て
- ・ 岩手県産鴨胸肉の炭火焼 ポルト酒と無花果のソース (+¥1,200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)

AMALFI

アマルフィイ ディナーコース

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Freddo

岩手県産鴨胸肉の低温ロースト 季節のフルーツのインサラータ

Antipasto Caldo

鱧のベニエ 唐墨クリームソース

Primo piatto ①

紋甲イカとズッキーニの手打ちタリアテッレ ジェノヴェーゼ

Primo piatto ②

栗南瓜のラヴィオリ セージバターソース

Pesce

甘鯛のうろこ焼き マリニエールソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 国産 牛サーロインの炭火焼 ポルチーノソース
- ・ 岩手県産大迫鹿シタマの炭火焼 ベリーのソース

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

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Freddo

岩手県産鴨胸肉の低温ロースト スモークフォアグラ
季節のフルーツのインサラータ

Antipasto Caldo

ポルチーニのスフォルマート

Primo piatto ①

雲丹と帆立のリゾット 青のり風味

Primo piatto ②

国産牛テールのトマト煮込みと薩摩芋のウンブリチェッリ

Pesce

オマール海老のソテー ブルギニオンバターとビスクのソース

Carne Speciale

国産牛サーロインの炭火焼 トリュフソース

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

¥9,273 (10,200)