



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)

- ・ 鯛、長葱、蓮根、ドライトマトの
ビアンコスパゲッティニ
- ・ 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)

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、おいしい黄金色…
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

栗南瓜のスープ

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

- ・ ノルウェーサーモンのミキユイ
山山葵のクリーム
- ・ 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 サーロインのグリル
赤ワインソース (+¥1,500 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

アマルフィイランチ

Zuppa

栗南瓜のスープ

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)

- ・ 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)
- ・ ノルウェーサーモンのミキューイ 山山葵のクレーマ (+¥800 税込)
- ・ 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 (+¥800 税込)
- ・ 国産牛 サーロインのグリル 赤ワインソース (+¥2,480 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)



SHONAN

湘南ランチコース

Zuppa

栗南瓜のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鰯、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)

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 サーロインのグリル 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

¥ 3,182(3,500)



KAMAKURA

鎌倉ランチコース

Zuppa

栗南瓜のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto ①

生ハムのラグーとキノコ トレビスのリゾット

Primo Piatto ②

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

Carne

国産 牛サーロインのグリル 赤ワインソース

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

¥ 5,000(5,500)