

BEVALUE 2025

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

STUZZICHINO

スモークしたフォアグラと鴨胸肉の低温ロースト、苺のインサラータ

ANTIPASTO FREDDO

トラフグのカルパッチョ 鉄皮と白菜、柑橘のサラダ 柚子の香り

ANTIPASTO CALDO

仔牛、ポルチーニ、和栗のパイ包み焼き バルサミソース

PRIMO PIATTO 1

真鱈白子、ホタテ、九条葱の手打ちタリアテッレ カラスミ添え

PRIMO PIATTO 2

ブッラータチーズ、モッツアレラチーズのラビオリ
レモンバターソース バジルの香り

PESCE

ヒラメとズワイガニのインボルティエーニ サフランクリームソース

CARNE

神奈川県やまゆり牛サーロインの炭火焼き
トリュフソース ドフィノワ風グラタン添え

DOLCE

聖なる夜のドルチェ盛り合わせ

パン、コーヒー又は紅茶

¥15,000(税込)

¥12,000(税込)のコースもご用意いたしております。

12/20 sat 土曜 > 25 thu 木曜

Amalfi MODERNA

ご予約承り中

tel 03-5223-8331



15 ※ 表記はお一人様の税込価格です。
※ 別途お席料をお一人様500円頂戴致します。



CHRISTMAS

クリスマスランチコース

Zuppa

カリフラワーのスープ

Antipasto Misto

海の幸の宝石箱

～クリスマスリース仕立て～

Primo Piatto

真鱈白子、九条ネギ、唐墨の手打ちタリアテッレ

Pesce

鮮魚のソテー サフランクリームソース

Carne

神奈川県やまゆり牛サーロインのグリル
トリュフソース

Dolce

クリスマス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

¥ 6,364(7,000)

※写真はイメージです。※() 内は税込価格です。※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。





HAPPY
new
YEAR
2026

NEW YEAR

新春お祝いランチコース

Zuppa

カリフラワーのスープ

Antipasto Misto

新春のお祝い前菜4種盛り合わせ

Risotto

真鱈白子、九条ネギ、唐墨のリゾット

Primo Piatto

ズワイガニとちぢみ法蓮草のトマトクリーム
手打ちタリアテッレ

Carne

国産牛サーロインのグリル

Dolce

迎春のデザート盛り合わせ

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 5,500(税込)