

SHONAN

湘南 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

カブのスープ 茗荷のアクセント

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ アジとフレッシュトマトのアーリオオーリオ スパゲッティーニ チーズ香る香草パン粉がけ
- ・ 国産牛肉の赤ワイン煮込みと新じゃがいものフリットのトマトソース
スパゲッティ ローズマリーの香り
- ・ イタヤ貝とオクラ、大葉のリゾット
- ・ アオリイカとからすみのスパゲッティーニ きゅうりと花穂紫蘇のアクセント (+¥500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 桜海老と枝豆のソース レモン風味
- ・ 三重県産松阪ポーク肩ロースの炭火焼き
マルサラソース 季節の野菜を添えて
- ・ 国産牛サーロインの炭火焼きルビーポルトとレフォールのソース (+¥1,000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

¥3,900(税込)

KAMAKURA

鎌倉 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Antipasto Caldo

皮付きヤングコーンのオーブン焼き
ペコリーノロマーノと一緒に

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ アジとフレッシュトマトのアーリオオーリオ スパゲッティーニ チーズ香る香草パン粉がけ
- ・ 国産牛肉の赤ワイン煮込みと新じゃがいものフリットのトマトソース
スパゲッティ ローズマリーの香り
- ・ イタヤ貝とオクラ、大葉のリゾット
- ・ アオリイカとからすみのスパゲッティーニ きゅうりと花穂紫蘇のアクセント (+¥500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 桜海老と枝豆のソース レモン風味
- ・ 三重県産松阪ポーク肩ロースの炭火焼き
マルサラソース 季節の野菜を添えて
- ・ 国産牛サーロインの炭火焼き ルビーポルトとレフォールのソース (+¥1,000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

¥4,900(税込)

AMALFI

アマルフィイ ディナーコース

Antipasto Freddo

鮑の低温調理とフルーツマトのコンポート
ストラッチャテッラと焼きナスのソース

Antipasto Caldo

アナゴのソテー フェネルのサラダ
オレンジのコンサントレ バルサミコソース

Primo Piatto

アオリイカとからすみのタリオリーニ
きゅうりと花穂紫蘇のアクセント

Pesce

本日の鮮魚のソテー
桜海老と枝豆のソース レモン風味

Carne

骨付き仔羊の炭火焼き カチャトーラ仕立て

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

¥5,900(税込)

SHICHIRIGAHAMA BEACH

七里ガ浜 ディナーコース

Antipasto Freddo

鮑の低温調理とフルーツマトのコンポート
ストラッチャテッラと焼きナスのソース

Antipasto Caldo

アナゴのソテー フェネルのサラダ
オレンジのコンサントレ バルサミコソース

Primo Piatto

サザエとクレソンのタリオリーニ レモンの香り

Primo Piatto

牛タンとモッツァレラアフリカータを詰めたラビオリ ジェノベーゼソース

Pesce

本日の鮮魚と北海道産ホタテのソテー
桜海老と枝豆のソース

Carne

国産牛サーロインの炭火焼き
ルビーポルトとレフォールのソース

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

¥7,900(税込)

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

¥ 10,900(税込)