



平日限定

PASTA LUNCH

## パスタランチ

Insalata

季節野菜のサラダと小さな日替わり前菜

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ニ  
きゅうりと花穂紫蘇のアクセント (+¥500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

¥1,700(税込)



平日限定

AMALFI

## アマルフィランチ

Zuppa

カブのスープ 茗荷のアクセント

Insalata

季節野菜とフルーツと  
生ハムのサラダ

Primo 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  
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グリル  
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グリル  
ルビーポルトとレフォールのソース (+¥1,500税込)

Dolce

アマルフィ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

¥2,500(税込)



AMALFI

休日限定

## アマルフィランチ

Zuppa

カブのスープ 茗荷のアクセント

Insalata

季節野菜とフルーツと生ハムのサラダ

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)
- ・ 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グリル 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グリル ルビーポルトとレフォールのソース (+¥1,500税込)

Dolce

アマルフィ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

¥2,500(税込)



SHONAN

## 湘南ランチコース

Zuppa

カブのスープ 茗荷のアクセント

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

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グリル 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グリル 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

¥ 3,850(税込)



KAMAKURA  
鎌倉ランチコース

Zuppa

カブのスープ 茗荷のアクセント

Antipasto Misto

鮑の低温調理とフルーツマトのコンポート 焼きナスのソース

Primo Piatto

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

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

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 骨付き仔羊のグリル カチャトーラ仕立て
- ・ 国産牛サーロインのグリル ルビーポルトとレフォールのソース (+¥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

¥5,500(税込)