



平日限定

PASTA LUNCH

パスタランチ

Insalata

季節野菜のサラダ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ムール貝の白ワインラガーと空心菜のスパゲッティニ
澄ましレモンバターの香り
- ・自家製サルシッチャと
トウモロコシのトマトソーススパゲッティ
ピカンテのアクセント
- ・小エビと甘長唐辛子、セミドライトマトのリゾット
- ・静岡県産フルーツトマトと、紅ズワイガニ、
マグロのカラシミのタリオリーニ
フェネルの香り (+¥680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、おいしそうな黄金色…
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

かぼちゃの冷製スープ
アーモンドのキャラメリゼ

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
パプリカのサルサロッサ 薬味のアクセント
- ・三重県産松阪ポーク肩ロースのグリル
レモングラス香る軽いクリームソース
- ・青森県産津軽鴨ロースのグリル
オレンジとバルサミコ
2種のソースで (+¥980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(2,750)



AMALFI

休日限定

アマルフィランチ

Zuppa

かぼちゃの冷製スープ アーモンドのキャラメリゼ

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)

- ・ ムール貝の白ワインラゲーと空心菜のスパゲッティーニ 澄ましレモンバターの香り
- ・ 自家製サルシッチャとトウモロコシのトマトソーススパゲッティ ピカンテのアクセント
 - ・ 小エビと甘長唐辛子、セミドライトマトのリゾット
 - ・ 静岡県産フルーツトマトと、紅ズワイガニ、マグロのカラスミのタリオリーニ
フェンネルの香り (+¥680税込)
 - ・ 本日の鮮魚のソテー パプリカのサルサロッサ 薬味のアクセント
 - ・ 三重県産松阪ポーク肩ロースのグリル レモングラス香る軽いクリームソース
 - ・ 青森県産津軽鴨ロースのグリル オレンジとバルサミコ 2種のソースで (+¥980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(2,750)



SHONAN

湘南ランチコース

Zuppa

かぼちゃの冷製スープ アーモンドのキャラメリゼ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ 季節のフルーツと共に
クレーマフリッタ 生ハムと実山椒のアクセント
トマトのムース トマトのジュレと一緒に
クスクスと夏野菜のサラダ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ ムール貝の白ワインラガーと空心菜のスパゲッティーニ 澄ましレモンバターの香り
- ・ 自家製サルシッチャとトウモロコシのトマトソーススパゲッティ ピカンテのアクセント
- ・ 小エビと甘長唐辛子、セミドライトマトのリゾット
- ・ 静岡県産フルーツマトと、紅ズワイガニ、マグロのカラスミのタリオリーニ
フェネルの香り (+¥680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 パプリカのサルサロッサ 薬味のアクセント
- ・ 三重県産松阪ポーク肩ロースのグリル レモングラス香る軽いクリームソース
- ・ 青森県産津軽鴨ロースのグリル
オレンジとバルサミコ 2種のソースで (+¥580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

¥ 3,500(3,850)



KAMAKURA
鎌倉ランチコース

Zuppa

かぼちゃの冷製スープ アーモンドのキャラメリゼ

Antipasto Misto

北海道産ホタテと夏野菜のプレッセ 茄子のキャビアとバーニャカウダソース

Primo Piatto

静岡県産フルーツマトと、紅ズワイガニ、マグロのカラスミのタリオリーニ
フェネルの香り

※その他のパスタからもお選びいただけます

Pesce

本日の鮮魚のソテー
パプリカのサルサロッサ 薬味のアクセント

Carne

青森県産津軽鴨ロースのグリル
オレンジとバルサミコ 2種のソースで

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)