

MODERNA

モデルナ 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

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 国産豚肉の白ワイン煮込みと大根、小松菜のビアンコ レモンの香り
- ・ プーリア産厳選トマトを使用したアサリとキャベツのボンゴレロッソ
- ・ 自家製パンチェッタとカリフラワーのリゾット カチョエペペ仕立て
- ・ 白子と九条葱のタリアテッレ 唐墨を振りかけて(+¥850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 リヴォルノ風
- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼 グリーンペッパーソース
- ・ 国産牛サーロインの炭火焼 トリュフのソース (+¥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

¥3,454 (3,900)

SHONAN

湘南 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 国産豚肉の白ワイン煮込みと大根、小松菜のビアンコ レモンの香り
- ・ プーリア産厳選トマトを使用したアサリとキャベツのボンゴレロッソ
- ・ 自家製パンチェッタとカリフラワーのリゾット カチョエペペ仕立て
- ・ 白子と九条葱のタリアテッレ 唐墨を振りかけて(+¥850税込)

Pesce

本日の鮮魚のソテー リヴォルノ風

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼 グリーンペッパーソース
- ・ 国産牛サーロインの炭火焼 トリュフのソース (+¥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

¥4,727 (5,200)

KAMAKURA

鎌倉 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Primo Piatto

自家製パンチェッタと紅花たまごのカルボナーラ

Pesce

本日の鮮魚のソテー リヴォルノ風

Carne

牛肩ロースの炭火焼 トリュフのソース

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

¥5,636 (6,200)

※ディナータイムは Coperto(お席料)として お一人様 ¥300頂戴いたします。 ※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。
()内は税込価格です。

AMALFI

アマルフィイ ディナーコース

Antipasto Freddo

燻製した鮑のプレコット 春菊のピューレと白ワインのシート

Antipasto Caldo

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

Primo Piatto

ズワイガニとつぶ貝、九条葱の手打ちタリオリーニ 唐墨を振りかけて

Pesce

本日の鮮魚のソテー リヴォルノ風

Carne

フォアグラを乗せた 国産牛サーロインの炭火焼
トリュフのソース ロッシーニ仕立て

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

¥7,455 (8,200)

SPECIALE DELLO CHEF

シェフの特選 ディナーコース

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

¥9,910 (10,900)

※ディナータイムは Coperto(お席料)として お一人様 ¥300頂戴いたします。 ※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。
()内は税込価格です。