



平日限定

PASTA LUNCH

パスタランチ

Insalata

10種の季節野菜とフルーツのサラダと
小さなスープ

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、
小松菜のピアンコ 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
カチョエペベ仕立て
- ・ 白子と九条葱のタリアテッレ
唐墨を振りかけて (+¥850税込)

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

法蓮草のポターージュ

Insalata

12種類の季節野菜とフルーツと
生ハムのサラダ
～本日のドレッシング～

Secondo 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 リヴォルノ風
- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
グリーンペッパーソース
- ・ 国産牛サーロインのグリル
トリュフとフォンドヴォーのソース (+¥1,980税込)

Dolce

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

法蓮草のポタージュ

Insalata

12種類の季節野菜とフルーツと生ハムのサラダ
～本日のドレッシング～

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)
- ・ 本日の鮮魚のソテー リヴォルノ風 (+¥500税込)
- ・ 三重県産 松阪ポーク肩ロースのグリル グリーンペッパーソース (+¥500税込)
- ・ 国産牛サーロインのグリル トリュフとフォンドヴォーのソース (+¥2,480税込)

Dolce

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

¥ 2,046(2,250)



SHONAN

湘南ランチコース

Zuppa

法蓮草のポタージュ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ 柚子と白醤油のジュレと蓮根のピクルス

炭で燻した鶏胸肉のコンフィ バルサミソース

ネーブルオレンジとモッツアレラのブランマンジェ 生ハムと春菊のピューレ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

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グリル グリーンペッパーソース
- ・ 国産牛サーロインのグリル トリュフとフォンドヴォーのソース (+¥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

¥ 3,182(3,500)



KAMAKURA 鎌倉ランチコース

Zuppa

法蓮草のポタージュ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

鮮魚のカルパッチョ 柚子と白醤油のジュレと蓮根のピクルス

炭で燻した鶏胸肉のコンフィ バルサミコソース

ネーブルオレンジとモッツアレラのブランマンジェ 生ハムと春菊のピューレ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

Primo Piatto

自家製パンチェッタと紅花たまごのカルボナーラ

※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 リヴォルノ風

Carne

牛肩ロースのグリル トリュフとフォンドヴォーのソース

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

¥ 5,000(5,500)