

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)

- ・ 自家製サルシッチャと春野菜のスパゲッティ カチョエペペ仕立て
- ・ 鱈、ブラックオリーブ、ケイパーのトマトソース スパゲッティ プッタネスカ風
- ・ 春キャベツと桜海老、岩海苔のリゾット
- ・ 国産 牛テールのトマト煮込みと筍の手打ちパッパルデッレ (+¥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 そら豆のソース 旬の野菜を添えて
- ・ 国産 仔牛肉とモッツアレラチーズのソテー ソレント風 チャンボッタ添え
- ・ 国産 黒毛和種サーロインの炭火焼き 赤ワインとトリュフのソース (+¥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)

- ・ 自家製サルシッチャと春野菜のスパゲッティ カチョエペペ仕立て
- ・ 鱈、ブラックオリーブ、ケイパーのトマトソース スパゲッティ プッタネスカ風
- ・ 春キャベツと桜海老、岩海苔のリゾット
- ・ 国産 牛テールのトマト煮込みと筍の手打ちパッパルデッレ (+¥850税込)

Pesce

本日の鮮魚のソテー そら豆のソース 旬の野菜を添えて

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 国産 仔牛肉とモッツアレラチーズの炭火焼き ソレント風 チャンボッタ添え
- ・ 国産 黒毛和種サーロインの炭火焼き 赤ワインとトリュフのソース (+¥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

ズワイガニとグリーンアスパラのトマトクリームソース スパゲティ

Pesce

本日の鮮魚のソテー そら豆のソース 旬の野菜を添えて

Carne

国産 牛ランプ肉の炭火焼き 赤ワインとトリュフのソース

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がある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。

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がある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

紋甲イカの低温コンフィ イカスキのクスクスとペペロナータ

Antipasto Caldo

国産 仔牛肉のポルペッティーネ チャンボッタ添え

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・春の貝とホワイトアスパラの手打ちタリオリーニ 唐墨を振りかけて
- ・国産 牛テールのトマト煮込みと筍の手打ちパッパルデッレ

Pesce

本日の鮮魚のソテー そら豆のソース 旬の野菜を添えて

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・国産 黒毛和種サーロインの炭火焼き 赤ワインとトリュフのソース
- ・ニュージーランド産 仔羊背肉の炭火焼き ローマ風カチャトラソース

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

¥7,455 (8,200)