



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)

- ・ 鰯とトロ茄子のスパゲッティーニ
柚子胡椒風味 香味野菜を添えて
- ・ 牛バラ肉と牛タンのトマト煮込みと
夏野菜のスパゲッティ
- ・ 帆立貝とブロッコリー、ズッキーニの
リゾットヴェルデ ミントの香り
- ・ 仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子、
ペコリーノチーズの手打ちタリアテッレ (+¥700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、おいしい黄金色…
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

ヴィシソワーズ

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 レモン風味の
サフランクリームソース アマルフィ風
- ・ 丸ごと一尾 鮎のコンフィ サルサヴェルデ
クレソンとルッコラのサラダとご一緒に (+¥1,200税込)
- ・ 栃木県産 那須高原豚肩ロースのグリル
シアルキュティエールソース
- ・ 国産牛サーロインのグリル
レフォールソース (+¥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

アマルフィイランチ

Zuppa

ヴィシソワーズ

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)

- ・ 鰯とトロ茄子のスパゲッティーニ 柚子胡椒風味 香味野菜を添えて
- ・ 牛バラ肉と牛タンのトマト煮込みと夏野菜のスパゲッティ
- ・ 帆立貝とブロッコリー、ズッキーニのリゾットヴェルデ ミントの香り
- ・ 仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子、ペコリーノチーズの手打ちタリアテッレ (+¥700税込)
- ・ 本日の鮮魚のソテー レモン風味のサフランクリームソース アマルフィ風 (+¥800税込)
- ・ 丸ごと一尾 鮎のコンフィ サルサヴェルデ クレソンとルッコラのサラダとご一緒に (+¥1,500税込)
- ・ 栃木県産 那須高原豚肩ロースのグリル シアルキュティエールソース (+¥800税込)
- ・ 国産 牛サーロインのグリル レフォールソース (+¥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

ヴィシソワーズ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鰯とトロ茄子のスパゲッティーニ 柚子胡椒風味 香味野菜を添えて
- ・ 牛バラ肉と牛タンのトマト煮込みと夏野菜のスパゲッティー
- ・ 帆立貝とブロッコリー、ズッキーニのリゾットヴェルデ ミントの香り
- ・ 仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子、ペコリーノチーズの手打ちタリアテッレ (+¥700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 レモン風味のサフランクリームソース アマルフィ風
- ・ 丸ごと一尾 鮎のコンフィ サルサヴェルデ
クレソンとルッコラのサラダとご一緒に (+¥800税込)
- ・ 栃木県産 那須高原豚肩ロースのグリル シアルキュティエールソース
- ・ 国産 牛サーロインのグリル レフォールソース (+¥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

ヴィシソワーズ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Primo Piatto ①

帆立貝とブロッコリー、ズッキーニのリゾットヴェルデ
ミントの香り

Primo Piatto ②

仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子、
ペコリーノチーズの手打ちタリアテッレ

Carne

国産 牛サーロインのグリル レフォールソース

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)