

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

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

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
- ・ 栃木県産 那須高原豚肩ロースの炭火焼 シアルキュティエールソース
- ・ 国産 牛サーロインの炭火焼 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

¥ 3,454 (3,900)

※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。

SHONAN

湘南 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Antipasto Caldo

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

(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
- ・ 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
- ・ 栃木県産 那須高原豚肩ロースの炭火焼 シアルキュティエールソース
- ・ 国産 牛サーロインの炭火焼 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

¥4,727 (5,200)

※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。

KAMAKURA

鎌倉 ディナーコース

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

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
- ・ 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)

Pesce

(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)

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 シャルキュティエールソース
- ・ 国産 牛サーロインの炭火焼 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

¥ 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。

AMALFI

アマルフィイ ディナーコース

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Freddo

スモークフォアグラとマンゴー アカシアの蜂蜜で

Antipasto Caldo

蒸し穴子のクロッカンテ フルーツトマトのケッカソース

Primo piatto ①

白身魚とリコッタチーズのトルテリーニ レモンバターソース

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

Pesce

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

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・国産 牛サーロインの炭火焼 レフォールソース
- ・岩手県産 鴨胸肉の炭火焼 ポルト酒と無花果のソース

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

¥ 7,455 (8,200)

※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

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Freddo

甘海老とキャビアの冷製カッペリーニ

Antipasto Caldo

蒸し鮑のソテー 肝のソース

Primo piatto ①

毛蟹とフルーツマト、唐墨の手打ちタリオリーニ

Primo piatto ②

仔牛すね肉の煮込みとサフランのリゾット アラミラネーゼ

Pesce

フランス産 ロブスターの炭火焼 カラブリア風香草オイル
クレソンとルッコラのサラダとご一緒に

Carne Speciale

国産 牛サーロインとフォアグラのロッシーニ仕立て
トリュフソース

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

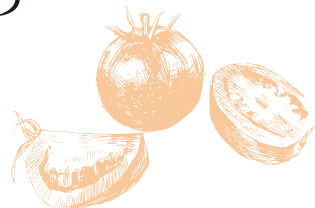
¥9,273 (10,200)

※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。



白桃とフルーツマトの 冷製カッペリーニ

—— ミントの香り ——



今が旬の白桃とフルーツマトをミントでマリネした
甘味と酸味が調和したスッキリした味わい。
暑い夏にピッタリの一皿です！



Chilled Capellini with
White Peach and Fruit Tomatoes, Mint Flavor

 ¥1,850 (税込)

セット、コースのパスタも+¥600でこちらに変更頂けます。

自家製フォカッチャ付き



※写真はイメージです。

※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。