

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

国産牛と茄子のボローニャ風ミートソーススパゲッティ

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鮮魚のソテー 蕪とズワイガニのソース
- ・ 岩手県産岩中豚の香草パン粉焼き カポナータ添え
- ・ 牛ハラミ肉のグリル タリアータ仕立て 赤ワインソース (+¥1,200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

Risotto

10種の豆と穀物のリゾットのミネストローネ仕立て

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 真鱈と白菜のコンフィと茸のアーリオオーリオのスパゲッティーニ
- ・ 国産牛と茄子のボローニャ風ミートソーススパゲッティ
- ・ ポルチーニのクリームソースキタッラ (+¥700税込)
- ・ 牡蠣とブロッコリーのリングイネ バジル風味 (+¥700税込)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鮮魚のソテー 蕪とズワイガニのソース
- ・ 岩手県産岩中豚の香草パン粉焼き カポナータ添え
- ・ 牛ハラミ肉の炭火焼き タリアータ仕立て 赤ワインソース (+¥1,200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)

- ・ 真鱈と白菜のコンフィと茸のアーリオオーリオのスパゲッティーニ
 - ・ 国産牛と茄子のボローニャ風ミートソーススパゲッティ
 - ・ 10種の豆と穀物のリゾットのミネストローネ仕立て
- ・ ポルチャーニのクリームソースキタッラ 又は リゾット (+¥700税込)
- ・ 牡蠣とブロッコリーのリングイネ バジル風味 (+¥700税込)

Pesce

鮮魚のソテー 蕪とズワイガニのソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 国産牛ランプ肉の炭火焼き マルサラ酒とポルチャーニのソース
- ・ 北海道産蝦夷鹿もも肉の炭火焼き ベリーソース (+¥1,200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)

AMALFI

アマルフィイ ディナーコース

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Freddo

魚介のタルタル カリフラワーのピューレと唐墨

Antipasto Caldo

真鱈白子と法蓮草のソテー 焦がしバターソース

Primo piatto ①

ポルチーニのクリームソースキタッラ

Primo piatto ②

モッツァレラとブッラータチーズのラビオリ トマトとバジルのソース

Pesce

鮮魚のソテー ムール貝とサフランのソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ・ 北海道産蝦夷鹿もも肉の炭火焼き ベリーソース

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

帆立と甘海老のタルタル カリフラワーのピューレとキャビア

Antipasto Caldo

真鱈白子と法蓮草のソテー 焦がしバターソース

Primo piatto ①

モッツァレラとブッラータチーズのラビオリ トマトとバジルのソース

Primo piatto ②

国産牛テールのトマト煮込みと小松菜のウンブリチェッリ

Pesce

オマール海老のソテー カラブリア風香草オイル

Carne Speciale

国産牛ランプ肉の炭火焼、国産牛頬肉の赤ワイン煮込み 盛り合わせ

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。