

# 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 蕎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)

- ・真鰯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 蕎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)

- ・真鯛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 蕎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)

※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

魚介のタルタル カリフラワーのピューレと唐墨

### Antipasto Caldo

真鰯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

モツツア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)

## 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

真鯛白子と法蓮草のソテー 焦がしバターソース

#### Primo piatto ①

モッツア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エッリ

#### 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。