

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

鱈の軽いラグーと浅利のボンゴレロッソスパゲッティ

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 本日の鮮魚のタップナード焼き 春キャベツのソース 山菜のアクセント
- ・ ポッコロ・アッラ・カチャトーラ (岩手県産清流鶏の赤ワイン煮込み)
ほろ苦いカカオの香り
- ・ 牛ハラミ肉と季節野菜の炭火焼き
赤ワイン、バルサミコ、蜂蜜のソース (+¥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)

SHONAN

湘南 ディナーコース

Antipasto Misto

前菜の盛り合わせ

Risotto

桜海老と小海老、そら豆のリゾット 青のりの香り

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 自家製サルシッチャ、菜の花、新ジャガイモのスパゲッティーニ ペコリーノ風味
- ・ 鱈の軽いラグーと浅利のボンゴレロッソスパゲッティ
- ・ ホタルイカ、筍、うるいのリングイネ ジェノヴェーゼ (+¥700税込)
- ・ ホワイトアスパラ、色々な春の貝、自家製唐墨の手打ちタリアテッレ (+¥800税込)

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 本日の鮮魚のタップナード焼き 春キャベツのソース 山菜のアクセント
- ・ ポッコ・アッラ・カチャトーラ (岩手県産清流鶏の赤ワイン煮込み)
ほろ苦いカカオの香り
- ・ 牛ハラミ肉と季節野菜の炭火焼き
赤ワイン、バルサミコ、蜂蜜のソース (+¥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)

- ・ 自家製サルシッチャ、菜の花、新ジャガイモのスパゲッティーニ ペコリーノ風味
 - ・ 鱈の軽いラグーと浅利のボンゴレロッソスパゲッティ
 - ・ 桜海老と小海老、そら豆のリゾット 青のりの香り
- ・ ホタルイカ、筍、うるいのリングイネ ジェノヴェーゼ (+¥700税込)
- ・ ホワイトアスパラ、色々な春の貝、自家製唐墨の手打ちタリアテッレ (+¥800税込)

Pesce

本日の鮮魚のタップナード焼き 春キャベツのソース 山菜のアクセント

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鹿児島県産さつま黒豚の炭火焼きき 色々な部位で(肩ロース、ロース、バラ、もも)
 - ・ 北海道産ホワイトチェリーバレー種鴨胸肉の炭火焼き
そのジュとブラッドオレンジのソース (+¥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

¥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

軽いスモークにかけた桜鱈のミキユイ
五穀米のラヴィコットソースといくら添え

Antipasto Caldo

ホワイトアスパラのソテー
サフランクリームソースのチーズ焼き

Primo piatto ①

ホタルイカ、筍、うるいの手打ちタリアテッレのジェノヴェーゼ

Primo piatto ②

国産牛頬肉の赤ワイン煮込みリゾット

Pesce

本日の鮮魚の香草パン粉焼き ビスクソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・北海道産ホワイトチェリーバレー種鴨胸肉の炭火焼き
そのジュとブラッドオレンジのソース
- ・牛ハラミ肉と季節野菜の炭火焼き
赤ワイン、バルサミコ、蜂蜜のソース

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)

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

軽いスモークにかけた桜鱈のミキュイ
五穀米のラヴィコットソースとキャビア添え

Antipasto Caldo

国産牛頬肉の赤ワイン煮 アッシェパルマンティエ仕立て

Primo piatto ①

ホタルイカ、筍、うるいの手打ちウンブリチェッリのジェノヴェーゼ

Primo piatto ②

ホワイトアスパラ、色々な春の貝、自家製唐墨の手打ちタリアテッレ

Pesce

本日の鮮魚と帆立貝の香草パン粉焼き ビスクソース

Carne Speciale

北海道産ホワイトチェリーバレー種鴨胸肉の炭火焼きとフォアグラのソテー
そのジュとブラッドオレンジのソース

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)