



平日限定

PASTA LUNCH

パスタランチ

Insalata

季節の野菜とフルーツのサラダと
小さなスープ

+¥500 (税込) でサラダを
本日の前菜3種盛り合わせに変更できます

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
 - ・ 鱈の軽いラゲーと浅利の
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)

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、おいしそうな黄金色…
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

白いんげん豆とひよこ豆のスープ

Insalata

生ハムとモルタデッラハムと
季節の野菜とフルーツのサラダ
～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・アツラ・カチャトーラ
(岩手県産清流鶏の赤ワイン煮込み)
ほろ苦いかカオの香り
- ・ 牛ハラミ肉と季節野菜のロースト
赤ワイン、バルサミコ、蜂蜜のソース (+¥1,200 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

白いんげん豆とひよこ豆のスープ

Insalata

生ハムとモルタデッラハムと
季節の野菜とフルーツのサラダ
～本日のドレッシング～

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 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)
- ・ 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 (+¥800税込)
 - ・ ポッコ・アツラ・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 (+¥800税込)
- ・ 牛ハラミ肉と季節野菜のロースト 赤ワイン、バルサミコ、蜂蜜のソース (+¥1,200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

白いんげん豆とひよこ豆のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

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
 - ・ 鯖の軽いラゲーと浅利のボンゴレロツソスパゲッティ
 - ・ 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)

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・アツラ・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ロースト 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

¥ 3,182(3,500)



KAMAKURA
鎌倉ランチコース

Zuppa

白いんげん豆とひよこ豆のスープ

Antipasto Misto

前菜盛り合わせ

Risotto

桜海老と小海老、そら豆のリゾット 青のりの香り

Primo Piatto

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

Carne

牛ハラミ肉と季節野菜のロースト
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

¥ 5,000(5,500)