

Holiday  
Special  
Dinner Course

乾杯ドリンク  
付き

# ホリデー特選 ディナーコース

休日限定

Aperitivo  
(一杯お選び下さい)

乾杯ドリンク  
(スパークリングワインor白ワインor赤ワインorソフトドリンク)

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Misto

四季を彩る前菜盛り合わせ

Primo Piatto

湘南しらすと白身魚、夏野菜  
レモン風味のスパゲッティーニ  
アマルフィイ風



Pesce

三崎港より直送 本日の鮮魚のソテー  
色々な貝のソース アクアパッツァ仕立て



Carne

国産牛サーロインの炭火焼き  
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

¥ 6,090 (6,700)

※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。

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3種盛り合わせ

### Primo Piatto

牛バラ肉とタンのトマト煮込みとオリーブ、ケッパーのスパゲッティ  
プッタネスカ風

### Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・三崎港より直送 本日の鮮魚のソテー  
色々な貝のソース アクアパッツァ仕立て
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼き  
シャルキュティエールソース
- ・牛ハラミの炭火焼き タリアータ仕立て  
西洋ワサビのソース (+¥1,200税込)

### 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

¥3,546 (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3種盛り合わせ

### Risotto

ズッキーニ、グリーンアスパラ、ほうれん草と生ハムのラグー  
リゾットヴェルデ

### Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・湘南しらすと白身魚、夏野菜のレモン風味のスパゲッティーニ アマルフィイ風
- ・牛バラ肉とタンのトマト煮込みとオリーブ、ケッパーのスパゲッティ プッタネスカ風
- ・仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子の 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)

- ・三崎港より直送 本日の鮮魚のソテー 色々な貝のソース アクアパッツァ仕立て
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼き シャルキュティエールソース
- ・牛ハラミの炭火焼き タリアータ仕立て 西洋ワサビのソース (+¥1,200税込)

### 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

¥4,728 (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4種盛り合わせ

### Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 湘南しらすと白身魚、夏野菜のレモン風味のスパゲッティーニ アマルフィイ風
- ・ 牛バラ肉とタンのトマト煮込みとオリーブ、ケッパーのスパゲッティ プッタネスカ風
- ・ ズッキーニ、グリーンアスパラ、ほうれん草と生ハムのラグー リゾットヴェルデ
- ・ 仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子の手打ちタリアテッレ (+¥700税込)
- ・ メカジキとういぎょうの低温コンフィの冷製カップリーニ オレンジとバジル風味 (+¥800税込)

### Pesce

三崎港より直送 本日の鮮魚のソテー 色々な貝のソース アクアパッツァ仕立て

### 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き 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き 旬の野菜を添えて トリュフソース (+¥2,000税込)

### 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

¥5,637 (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

北海道産ホワイトチェリーバレー種の鴨胸肉と  
スモークフォアグラ、マンゴーのインサラータ

### Antipasto Caldo

鱧とグリーンアスパラのベニエ  
ドライトマトのコンディメントとンドウイヤ添え

### Primo piatto ①

白身魚とリコッタチーズのトルテリーニ  
フルーツトマトとレモンバターソース バジルの香り

### Primo piatto ②

仔羊すね肉の白ワイン煮込みと甘長唐辛子の手打ちタリアテッレ

### Pesce

三崎港より直送 本日の鮮魚のソテー  
色々な貝のソース アクアパッツァ仕立て

### Carne

国産牛サーロインの炭火焼き 旬の野菜を添えて トリュフソース  
(+¥1,500税込 でフォアグラのソテーを添えたロッシーニ仕立てにいたします)

### 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

¥7,455 (8,200)