

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)