



平日限定

PASTA LUNCH

パスタランチ

Zuppa

枝豆の冷製スープ

+¥500 (税込) でスープを
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)

- ・ 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)
- ・ メカジキとういきょうの低温コンフィ
冷製カップペリーニ オレンジとバジル風味 (+¥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

¥ 1,546 (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

アマルフィイランチ

Zuppa

枝豆の冷製スープ

Insalata

生ハムとモルタデッラハム
季節野菜とフルーツのサラダ

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

- ・ 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
- ・ 岩手県産岩中豚のミラノ風カツレツ
完熟トマトのケッカソースとバルサミコ
- ・ 牛ハラミのグリル 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

ドルチェ盛り合わせ

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

枝豆の冷製スープ

Insalata

生ハムとモルタデッラハム、季節野菜とフルーツのサラダ

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
生ハムのラグーのリゾットヴェルデ
- ・ 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)
- ・ メカジキとういきょうの低温コンフィ 冷製カッペリーニ
オレンジとバジル風味 (+¥800 税込)

Pane

本日の自家製フォカッチャ

Dolce

ドルチェ盛り合わせ

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 2,046(2,250)



SHONAN

湘南ランチコース

Zuppa

枝豆の冷製スープ

Antipasto Misto

前菜3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のリゾットヴェルデ
- ・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)
- ・メカジキとういきょうの低温コンフィ 冷製カッペリーニ オレンジとバジル風味 (+¥800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
- ・岩手県産岩中豚のミラノ風カツレツ 完熟トマトのケッカソースとバルサミコ
- ・牛ハラミのグリル 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

¥ 3,182(3,500)



KAMAKURA
鎌倉ランチコース

Zuppa

枝豆の冷製スープ

Antipasto Misto

前菜4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
生ハムのラグーのリゾットヴェルデ

Primo Piatto

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

Carne

牛ハラミのグリル タリアータ仕立て
西洋ワサビのソース

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

¥ 5,000(5,500)