



平日限定

PASTA LUNCH

パスタランチ

Zuppa

季節野菜とフルーツのサラダと小さなスープ

+¥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)

- ・鰯とトロ茄子・柚子胡椒のスパゲティーニ
香味野菜添え
- ・夏野菜のトマト煮込みのアラビアータと
モッツアレラチーズのスパゲティ バジル風味
- ・自家製パンチェッタ・坊ちゃんカボチャ・
ゴールドラッシュのリゾット ペコリーノ風味
- ・白桃とフルーツトマトの冷製カップペリーニ
ミント風味 (+¥800 税込)
- ・自家製手打ちパスタ (+¥700 税込)
 - ①トスカーナ州【ピチ】
岩手県産清流鶏もも肉のカチャトーラソース
 - ②ピエモンテ州【タリオリーニ】
長ねぎとカラスミのクリームソース レモンの香り
 - ③エミリアロマーニャ州【タリアテッレ】
国産牛のボローニャ風ミートソース

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)



平日限定

AMALFI

アマルフィランチ

Zuppa

ヴィシソワーズ

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)

Pesce 本日の調理方法で

- ・三崎港より直送 本日の鮮魚ショートパスタ“リゾーニ”と
色々な野菜のミネストローネ
- ・丸ごと1尾 鮎のコンフィ 木の芽のジェノベーゼ
夏野菜のピクルス添え (+¥800 税込)

Carne 炭火焼きで提供いたします

- ・栃木県産那須高原豚肩ロース
タスマニア産マスタードソース
- ・国産牛ランプ肉
ポルト酒のソース (+¥1,400 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

アマルフィランチ

Zuppa

ヴィシソワーズ

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)

- ・ 鰯とトロ茄子・柚子胡椒のスパゲティーニ 香味野菜添え
- ・ 夏野菜のトマト煮込みのアラビアータとモッツアレラチーズのスパゲティ バジル風味
- ・ 自家製パンチェッタ・坊ちゃんカボチャ・ゴールドラッシュのリゾット ペコリーノ風味
- ・ 白桃とフルーツトマトの冷製カッペリーニ ミント風味(+¥800 税込)
- ・ 自家製手打ちパスタ(+¥700 税込)
 - ① トスカーナ州【ピチ】岩手県産清流鶏もも肉のカチャトーラソース
 - ② ピエモンテ州【タリオリーニ】長ねぎとカラスミのクリームソース レモンの香り
 - ③ エミリアロマーニャ州【タリアテッレ】国産牛のボローニャ風ミートソース

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

ヴィシソワーズ

Antipasto Misto

季節を彩る前菜3種盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鰯とトロ茄子・柚子胡椒のスパゲティーニ 香味野菜添え
- ・ 夏野菜のトマト煮込みのアラビアータとモッツァレラチーズのスパゲティ バジル風味
- ・ 自家製パンチェッタ・坊ちゃんカボチャ・ゴールドラッシュのリゾット ペコリーノ風味
- ・ 白桃とフルーツトマトの冷製カッペリーニ ミント風味 (+¥800税込)
- ・ 自家製手打ちパスタ (+¥700税込)
 - ① トスカーナ州【ピチ】岩手県産清流鶏もも肉のカチャトーラソース
 - ② ピエモンテ州【タリオリーニ】長ねぎとカラスミのクリームソース レモンの香り
 - ③ エミリアロマーニャ州【タリアテッレ】国産牛のボローニャ風ミートソース

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

Pesce 本日の調理方法で

- ・ 三崎港より直送 本日の鮮魚ショートパスタ“リゾーニ”と色々な野菜のミネストローネ
- ・ 丸ごと1尾 鮎のコンフィ 木の芽のジェノベーゼ 夏野菜のピクルス添え (+¥800税込)

Carne 炭火焼きで提供いたします

- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロース タスマニア産マスタードソース
- ・ 国産牛ランプ肉 ポルト酒のソース (+¥1,400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

ヴィンソワーズ

Antipasto Misto

季節を彩る前菜4種盛り合わせ

Risotto

炭火で香ばしく焼き上げた鰻とパルメザンチーズのリゾット
山椒の香り

Primo Piatto

トスカーナ州【ピチ】

岩手県産清流鶏もも肉のカチャトーラソース

Carne

国産牛ランプ肉の炭火焼き ポルト酒のソース

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)



SHONAN 湘南ランチコース

Zuppa

ヴィシソワーズ

Antipasto Misto

季節を彩る前菜3種盛り合わせ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 鰯とトロ茄子・柚子胡椒のスパゲティーニ 香味野菜添え
- ・ 夏野菜のトマト煮込みのアラビアータとモッツァレラチーズのスパゲティ バジル風味
- ・ 自家製パンチェッタ・坊ちゃんカボチャ・ゴールドラッシュのリゾット ペコリーノ風味
- ・ 白桃とフルーツトマトの冷製カッペリーニ ミント風味 (+¥800税込)
- ・ 自家製手打ちパスタ (+¥700税込)
 - ① トスカーナ州【ピチ】岩手県産清流鶏もも肉のカチャトーラソース
 - ② ピエモンテ州【タリオリーニ】長ねぎとカラスミのクリームソース レモンの香り
 - ③ エミリアロマーニャ州【タリアテッレ】国産牛のボローニャ風ミートソース

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

Pesce 本日の調理方法で

- ・ 三崎港より直送 本日の鮮魚ショートパスタ“リゾーニ”と色々な野菜のミネストローネ
- ・ 丸ごと1尾 鮎のコンフィ 木の芽のジェノベーゼ 夏野菜のピクルス添え (+¥800税込)

Carne 炭火焼きで提供いたします

- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロース タスマニア産マスタードソース
- ・ 国産牛ランプ肉 ポルト酒のソース (+¥1,400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

¥ 3,454(3,800)