

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

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

季節を彩る前菜4種盛り合わせ

Primo Piatto

鰯・トロ茄子・ゆず胡椒のスパゲティーニ
香味野菜添え



Pesce

三崎港より直送 本日の炭火焼き
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



Carne

国産牛サーロインの炭火焼き
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

¥ 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

季節を彩る前菜3種盛り合わせ

Primo Piatto

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

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
- ・カナダ産サーモンのミキューイ(レア仕立て)
完熟トマトのケッカソースとサルサヴェルデ(+ ¥500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

¥ 3,546 (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

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
- ・ 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ートラソース
- 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【タリアッテレ】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
- ・ カナダ産サーモンのミキューイ(レア仕立て)
完熟トマトのケッカソースとサルサヴェルデ (+500 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

¥ 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

季節を彩る前菜4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

Pesce

(下記より一品お選び下さい)

- ・ カナダ産サーモンのミキユイ(レア仕立て) 完熟トマトのケッカソースとサルサヴェルデ
- ・ 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

(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 タスマニア産マスタードソース
- ・ 北海道産ホワイトチェリーバレー種 鴨胸肉 ドライ無花果のソース (+¥1,200税込)
- ・ 国産牛サーロイン ポルト酒のソース (+¥2,000税込)
(+¥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

¥ 5,637 (6,200)

※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。

AMALFI

アマルフィイ ディナーコース

Stuzzichino

ご挨拶の一品

Antipasto Freddo

白桃とフルーツマトの冷製カッペリーニ
ミントの香り

Antipasto Caldo

鰻とグリーンアスパラのベニエ
ドライマトのコンディメントとハリッサ

Primo piatto ①

炭火で香ばしく焼き上げた鰻とイタリア産カルナローリ米のリゾット
アグロドルチェのソース 山椒の香り

Primo piatto ②

ブッラータチーズとモッツァレラのラビオリ
夏野菜のカポナータ バジルの香り

Pesce

(下記より一品お選び下さい)

- ・カナダ産サーモンのミキュー(レア仕立て) 完熟トマトのケッカソースとサルサヴェルデ
- ・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

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・北海道産ホワイトチェリーバレー種 鴨胸肉 ドライ無花果のソース
- ・国産牛サーロイン ポルト酒のソース
(+¥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)

※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。