

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

季節を彩る前菜4種盛り合わせ

Primo Piatto

自家製サルシッチャとブロッコリーの
スパゲッティーニ
プーリア風ペコリーノ風味



Pesce

三崎港より直送 本日の炭火焼き
カブのスープ



Carne

国産牛サーロインの炭火焼き
赤ワインのソース

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

自家製サルシッチャとブロッコリーのスパゲッティーニ
プーリア風 ペコリーノ風味

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・三崎港より直送 本日の鮮魚の炭火焼き カブのスープ
- ・岩手県産清流鶏もも肉の炭火焼き
パプリカのトマト煮込みソース アッラロマーナ
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼き 赤ワインのソース (+¥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

季節を彩る前菜3種盛り合わせ

Anti Caldo

秋の味覚 たっぷりキノコとトレビスのクリームソース ニョッキ

Primo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・自家製サルシッチャとブロッコリーのスパゲッティーニ プーリア風 ペコリーノ風味
- ・湘南しらすといろいろな魚介のトマト煮込みのアラビアータ スパゲッティ
- ・自家製手打ちパスタ (+¥700 税込)
 - ① トスカーナ州【ピチ】国産牛ホホ肉赤ワイン煮込みのソース
 - ② 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
 - ③ エミリアロマーニャ州【マルタリアーティ】三陸産ムール貝とズワイガニのトマトソース
 - ④ ピエモンテ州【タリオリーニ】炙り鰻と松茸、カラスミのソース

Secondo Piatto

(下記より一品お選び下さい)

- ・三崎港より直送 本日の鮮魚の炭火焼き カブのスープ
- ・岩手県産清流鶏もも肉の炭火焼き パプリカのトマト煮込みソース アッラロマーナ
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースの炭火焼き ペヴェラータソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼き 赤ワインのソース (+¥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

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)

- ・ 自家製サルシッチャとブロッコリーのスパゲッティーニ プーリア風 ペコリーノ風味
- ・ 湘南しらすといろいろな魚介のトマト煮込みのアラビアータ スパゲッティ
- ・ 秋の味覚 たっぷりのキノコと自家製パンチェッタ、トレビスのクリームリゾット
- ・ 自家製手打ちパスタ (+¥700 税込)
 - ① トスカーナ州【ピチ】 国産牛ホホ肉赤ワイン煮込みのソース
 - ② 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
 - ③ エミリアロマーニャ州【マルタリアーティ】 三陸産ムール貝とズワイガニのトマトソース
 - ④ ピエモンテ州【タリオリーニ】 炙り鰻と松茸、カラスミのソース

Pesce

(下記より一品お選び下さい)

- ・ 三崎港より直送 本日の鮮魚の炭火焼き カブのスープ
- ・ 炭火で香ばしく焼き上げた鰻のアグロドルチェ
ハーブとクレソンのサラダ添え ポルト酒のソース (+¥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の炭火焼き ペヴェラータソース
- ・ オーストラリア産仔羊背肉の炭火焼き カチャトーラソース (+¥1,400 税込)
- ・ 国産牛ランプ肉の炭火焼き 赤ワインのソース (+¥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

カナダ産サーモンのミキューイ(レア仕立て)
根菜のインサラータといくら添え サルサヴェルデ

Antipasto Caldo

ポルチーニのスフォルマート
マッシュルームのクリームソース

Primo piatto ①

自家製手打ちパスタ ピエモンテ州【タリオリーニ】
炙り鰯と松茸、カラスミのソース

Primo piatto ②

自家製手打ちパスタ ピエモンテ州【アニョロッティ・ダル・プリン】
セージバターソース

Pesce

(下記より一品お選び下さい)

- ・三崎港より直送 本日の鮮魚の炭火焼き
三陸産ムール貝とビスクのソース
- ・炭火で香ばしく焼き上げた鰻のアグロドルチェ
ハーブとクレソンのサラダ添え ポルト酒のソース

Carne

(下記より一品お選び下さい)

- ・オーストラリア産仔羊背肉の炭火焼き カチャトーラソース
- ・国産牛ランプ肉の炭火焼き 赤ワインのソース

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

¥ 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。