



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) でサラダを
本日の前菜3種盛り合わせに変更いただけます

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

+¥300 (税込) でドルチェ2点盛り合わせを
お付けいたします

Caffe

コーヒー 又は 紅茶

¥ 1,546 (1,700)



平日限定

AMALFI

アマルフィランチ

Zuppa

栗かぼちゃのポターージュ

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

(下記のお魚・お肉または左記のパスタ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

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

栗かぼちゃのポタージュ

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)

- ・ 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
- ・ 三崎港より直送 本日の鮮魚の炭火焼き カブのスープ (+¥700税込)
- ・ 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 (+¥700税込)
- ・ 国産牛ランプ肉の炭火焼き 赤ワインのソース (+¥1,700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

栗かぼちゃのポタージュ

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)

- ・ 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 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
- ② 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
- ・ 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

¥ 3,182(3,500)



KAMAKURA

鎌倉ランチコース

Zuppa

栗かぼちゃのポタージュ

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ミジャーノのリゾット
アグロドルチェ 山椒の香り

Primo Piatto

自家製手打ちパスタ 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

Carne

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

¥ 5,000(5,500)



SHONAN

湘南ランチコース

Zuppa

栗かぼちゃのポタージュ

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)

- ・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
- ②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
- ・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

¥ 3,454(3,800)



《要予約》特別な日におすすめ

SHICHIRI GA HAMA

七里ガ浜ランチコース

Zuppa

栗かぼちゃのポタージュ

Antipasto Misto

季節を彩る前菜4種盛り合わせ

Primo Piatto

自家製手打ちパスタ エミリアローマニャ州【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

Pesce

三崎港より直送 本日の鮮魚の炭火焼き カブのスープ

Carne

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

¥ 7,800(7,090)