

Lunch
SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜3種盛り合わせ

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・湘南名物釜揚げしらすと蕪、ルッコラのペペロンチーノ スパゲッティ
露の臺と白身魚のモリーカをかけて
- ・桜海老と2種の緑豆、ホワイトセロリの
トマトクリームソース フジッリ バジルの香り
- ・自家製サルシッチャと焼き春キャベツのカチョエペペ
削りたてのペコリーノロマーノとレモンの香り

【PESCE o CARNE お魚またはお肉料理】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- ・相模湾で獲れた本日鮮魚のサルターティ
青さ海苔と甘夏の白バルサミコ酢のソース 筍のプッタネスカ
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースとホワイトアスパラのグリル
香草燻製卵黄ソース

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

2種のパン

コーヒー 又は 紅茶

¥2,980 (税抜価格 ¥2,709)

Lunch

AMALFI

アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜3種盛り合わせ

【FEGATO フォアグラ】

フォアグラムースのセミフレッド
ピーナッツバターとロングペッパー香る柑橘のジュレ
カカオのクランブルを散りばめて

【PASTA パスタ】

黒毛和牛とやまゆり牛のボロネーゼ スパゲッティ

【PESCE お魚料理】

小田原漁港直送本日鮮魚のスープ仕立て
山独活^{うど}のピュレと芹^{せり}のアクセント

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛ホホ肉と鎌倉野菜のSTAUB蒸し
モッツアレラチーズをのせて

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート2種」

2種のパン

コーヒー 又は 紅茶

¥6,490 (税抜価格 ¥5,900)

Dinner
SHICHIRIGAHAMA

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜4種盛り合わせ

【ZUPPA スープ】

ポルチーニ茸とマッシュルームのコンソメスープ 焼き^{にら}蕪オイル

【PASTA パスタ】

～以下から1品お選びください～

- ・湘南名物釜揚げしらすと蕪、ルッコラのペペロンチーノ スパゲッティ
露^{ふき}の臺^{とう}と白身魚のモリーカをかけて
- ・桜海老と2種の緑豆、ホワイトセロリの
トマトクリームソース フジッリ バジルの香り
- ・自家製サルシッチャと焼き春キャベツのカチョエペペ
削りたてのペコリーノロマーノとレモンの香り

【PESCE o CARNE お魚またはお肉料理】

～お魚 または お肉 よりお選びください～

- ・小相模湾で獲れた本日鮮魚のサルターティ
青さ海苔と甘夏の白バルサミコ酢のソース 筍のプッタネスカ
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースとホワイトアスパラのグリル
香草燻製卵黄ソース

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート」

2種のパン

コーヒー 又は 紅茶

¥3,940 (税抜価格 ¥3,582)

Dinner

AMALFI

アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜5種盛り合わせ

【FEGATO フォアグラ】

フォアグラムースのセミフレッド
ピーナッツバターとロングペッパー香る柑橘のジュレ
カカオのクランブルを散りばめて

【PASTA パスタ】

オマール海老のローストと鎌倉野菜のペペロンチーノ リングイネ

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた本日鮮魚のサルターティ
青さ海苔と甘夏の白バルサミコ酢のソース 筍のプッタネスカ

【CARNE お肉料理】

神奈川産やまゆり牛サーロインのグリル
モデナ産有機バルサミコのソース

【DOLCE ドルチェ】

姉妹店 アマルフィイ ドルチェより「季節の特製デザート2種」

2種のパン

コーヒー 又は 紅茶

¥7,700 (税抜価格 ¥7,000)