

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オクラ、茗荷のペペロンチーノ スパゲッティ
- ・鳥賊と焼とうもろこし、モロヘイヤのペンネアラビアータ
- ・鳥取県産大山鶏もも肉のグリルと揚げ茄子のクリームソース
大葉とレモンの香り

【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
ズッキーニのピュレと檸檬のマルメラータ
小柱と枝豆のリゾット 胡瓜と茗荷のコンディメント
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
燻製ペペロナータと乾燥黒オリーブのソース 冷製カポナータ

【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
白桃のジュレとルバーブのピュレ
カカオクランブルと胡桃

【PASTA パスタ】

渡り蟹とずわい蟹、鎌倉野菜のトマトクリームソース
フェットチーネ

【PESCE お魚料理】

小田原漁港直送 本日鮮魚のセモリナ粉フリット
真鯛のスープ仕立て ハーブサラダ添え

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉の香草石焼きヴァポーレ
モッツアレラチーズをのせて 黒胡椒スーゴディカルネ

【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 (¥5,900^{税抜価格})

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】

南瓜の冷製ポタージュ アーモンドミルクのカプチーノ仕立て

【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オクラ、茗荷のペペロンチーノ スパゲッティ
 - ・ 烏賊と焼とうもろこし、モロヘイヤのペンネアラビアータ
 - ・ 鳥取県産大山鶏もも肉のグリルと揚げ茄子のクリームソース
大葉とレモンの香り

【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
ズッキーニのピューレと檸檬のマルメラータ
小柱と枝豆のリゾット 胡瓜と茗荷のコンディメント
- ・ 栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
燻製ペペロナータと乾燥黒オリーブのソース 冷製カポナータ

【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

アマルフィイコース

【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
白桃のジュレとルバーブのピュレ
カカオクランブルと胡桃

【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
ズッキーニのピュレと檸檬のマルメラータ
小柱と枝豆のリゾット 胡瓜と茗荷のコンディメント

【CARNE お肉料理】

神奈川産やまゆり牛サーロインのグリル
ポルチーニ茸のクリームソース

【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)