



あじさい  
**紫陽花ランチ**  
*Ajisai Lunch*

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜3種盛り合わせ

- ・赤海老と自家製サルシッチャ 焼きピーマンのリピエノ 焦がしピーナッツバターと鵠沼のコルトゥーラ
- ・燻した鳥取県産大山鶏胸肉のゴーヤ入りインパナート 竹炭風味の蟹味噌入りサルサタルターラ
- ・炙りつぶ貝 焼き茄子のソースとエスプレッソオイル

【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 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】

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

全6品 ￥3,960 (税抜価格 ¥3,600)





あじさい  
**紫陽花ディナー**  
*Ajisai Dinner*

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜4種盛り合わせ

- ・赤海老と自家製サルシッチャ 焼きピーマンのリビエノ 焦がしピーナッツバターと鵪沼のコルトゥーラ
- ・燻した鳥取県産大山鶏胸肉のゴーヤ入りインパナート 竹炭風味の蟹味噌入りサルサタルターラ
- ・炙りつぶ貝 焼き茄子のソースとエスプレッソオイル
- ・本日の旬素材を使ったおまかせの1品

【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】

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】

アンガス牛ザブトンの香草タリアータ  
セミドライ無花果と黒胡椒のバルサミコソース パルミジャーノレヅジャーノ

【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

全6品 ￥5,940 (税抜価格 ¥5,400)

