

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じゃが芋のペペロンチーノ スパゲッティ
黒胡椒とローズマリーの香り
- ・秋鮭と3種茸のボスカイオーラ フジッリ 柚子の香り
- ・自家製サルシッチャと青梗菜、鵜沼のコルトゥーラの
クリームソース スパゲッティ

【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～

- ・牛蒡を纏った本日鮮魚のサルターティ
茸のデュクセルと白バルサミコソース
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
焼き栗のリゾット セルヴィアスーゴディカルネとグリーンマスタード
- ・蝦夷鹿の低温ロースト カカオ 80% と 5 種のベリーソース +¥1500
- ・神奈川県産やまゆり牛フィレ肉のグリル
ポルチーニ茸のクリームソース +¥1800

【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

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のセミフレッドと柿
クリームチーズと柚子のシート

【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】

葡萄牛ランプのグリル
林檎のキャラメリゼと無花果のバルサミコソース
自家製リコッタチーズを添えて

【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 (¥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】

里芋のポタージュ 燻製クリームとロースト落花生

【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じゃが芋のペペロンチーノ スパゲッティ
黒胡椒とローズマリーの香り
- ・秋鮭と3種茸のボスカイオーラ フジッリ 柚子の香り
- ・自家製サルシッチャと青梗菜、鵜沼のコルトウーラの
クリームソース スパゲッティ

【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～

- ・牛蒡を纏った本日鮮魚のサルターティ
茸のデュクセルと白バルサミコソース
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル
焼き栗のリゾット
セルヴィアスーゴディカルネとグリーンマスタード

【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

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のセミフレッドと柿
クリームチーズと柚子のシート

【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】

牛蒡を纏った本日鮮魚のサルターティ
茸のデュクセルと白バルサミコソース

【CARNE お肉料理】

神奈川産やまゆり牛フィレ肉の炭火焼き
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)