

七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 Seasonal Appetizers

【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春キャベツ、アンチョビ風味のペペロンチーノ  
燻製した空豆のアクセント  
Whitebait and spring cabbage, Anchovy Flavored Peperoncino Spaghetti with accent of smoked fava beans
- ・自家製サルシッチャと明日葉のトマトソース "マルゲリータ風" フジッリ  
Tomorrow leaves Tomato Sauce "Margherita Style" Fusilli with Housemade salsiccia
- ・国産豚バラ肉のラグー、筍とアスパラのクリームソース スパゲッティ  
セージの香り  
Domestic pork belly ragout, Bamboo shoots and asparagus cream Sauce Spaghetti scent of sage

【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ヴァポーレ 桜海老のコンディメント  
ロゼバルサミコのソース  
Today's fresh fish Vaporet in Sagami Bay and Sakura shrimp condition rosé balsamic sauce
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル  
春キャベツと自家製パンチェッタのブラザート グリーンマスタードソース  
Grilled Nasu Kogen pork shoulder loin from Tochigi Prefecture.  
Brazato with Spring Cabbage and Homemade Pancetta, green mustard sauce
- ・神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラガスのロースト  
煮詰めたバルサミコと竹炭入りデュカ +¥1,800  
Yamayuri beef fillet from Kanagawa prefecture and roasted white asparagus  
with boiled balsamic and Dukkah with bamboo charcoal (+¥1,800)

【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」

Seasonal Housemade Desserts

2種のパン

2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥2,980

## アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜3種盛り合わせ  
Assortment of 3 Seasonal Appetizers

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のスフォルマート  
あおさ海苔のソース  
Sea urchin Sformart with Dried Sea lettuce

【PASTA パスタ】

渡り蟹とずわい蟹、明日葉のトマトクリームソース フェットチーネ  
蟹味噌と落の臺、春キャベツのコンディメント  
Migratory crab, Snow crab, Tomorrow leaves Tomato cream sauce, Fettuccine  
Crab miso and Butterbur sprout, Spring cabbage Condiment

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた本日鮮魚のセモリナ粉フリット  
蛍烏賊のペヴェラーダソース 真鯛のスープを注いで  
Fish Semolina Fritters with Red sea bream soup, Firefly squid peverada sauce

【CARNE お肉料理】

静岡県産牛頬肉と新じゃが芋の香草ロースト  
焼きモッツァレラチーズ  
Beef Cheek and New Potato Herb Roast and Grilled mozzarella cheese

【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」  
Assortment of 2 Seasonal Housemade Desserts

2種のパン  
2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶  
Coffee or Tea

¥6,490

## 七里ガ浜コース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜4種盛り合わせ

Assortment of 4 Seasonal Appetizers

【ZUPPA スープ】

自家製パンチェッタと大麦のミネストラ バジルの香り

Homemade pancetta and barley minestra and Basil scent

【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春キャベツ、アンチョビ風味のペペロンチーノ  
燻製した空豆のアクセント  
Whitebait and spring cabbage, Anchovy Flavored Peperoncino Spaghetti with accent of smoked fava beans
- ・自家製サルシッチャと明日葉のトマトソース "マルゲリータ風" フジッリ  
Tomorrow leaves Tomato Sauce "Margherita Style" Fusilli with Housemade salsiccia
- ・国産豚バラ肉のラグー、筍とアスパラのクリームソース スパゲッティ  
セージの香り  
Domestic pork belly ragout, Bamboo shoots and asparagus cream Sauce Spaghetti scent of sage

【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ヴァポーレ 桜海老のコンディメント  
ロゼバルサミコのソース  
Today's fresh fish Vaporet in Sagami Bay and Sakura shrimp condition rosé balsamic sauce
- ・栃木県産那須高原豚肩ロースのグリル  
春キャベツと自家製パンチェッタのブラザート グリーンマスタードソース  
Grilled Nasu Kogen pork shoulder loin from Tochigi Prefecture.  
Brazato with Spring Cabbage and Homemade Pancetta, green mustard sauce

【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」

Seasonal Housemade Desserts

2種のパン

2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥3,940

## アマルフィコース

【ANTIPASTO 前菜】

季節の前菜5種盛り合わせ  
Assortment of 5 Seasonal Appetizers

【RICCIO DI MARE 雲丹】

雲丹のスフォルマート  
あおさ海苔のソース  
Sea urchin Sformart with Dried Sea lettuce

【PASTA パスタ】

オマール海老テールのローストと鎌倉野菜のペペロンチーノ リングイネ  
Roasted Lobster and KAMAKURA Vegetable Peperoncino Linguine

【PESCE お魚料理】

相模湾で獲れた本日鮮魚のヴァポーレ 桜海老のコンディメント  
ロゼバルサミコのソース  
Today's fresh fish Vaporet in Sagami Bay and Sakura shrimp condition rosé balsamic sauce

【CARNE お肉料理】

神奈川県産やまゆり牛フィレ肉とホワイトアスパラガスの炭火焼き  
煮詰めたバルサミコと竹炭入りデュカ  
Yamayuri beef fillet from Kanagawa prefecture and roasted white asparagus  
with boiled balsamic and Dukkah with bamboo charcoal

【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」  
Assortment of 2 Seasonal Housemade Desserts

2種のパン

2 types of bread

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥7,700