

A la carte アラカルトメニュー

Antipasto Freddo

- 季節野菜のポタージュ 850円
- 三浦野菜のインサラータ オーガニックバルサミコ 1,200円
- 地魚とからすみのカルパッチョ 1,800円
- 辻ファーム Coiina トマトと旬果実 水牛モッツアレラのカプレーゼ 1,800円
- 鎌倉ハムとイタリア産プロシュートのアフエッタートミスト 2,000円
- チーズの盛り合わせ 2,000円
- 本日の前菜 2,500円～

Antipasto Caldo

- 魚介の旨味スープ 1,200円
- 三浦野菜の香草ロースト バーニヤカウダソース 2,000円
- 仏産フォアグラと自家製ブリオッシュのブルスケッタ(2個) 3,000円

Primo Piatto

- 新鮮なウニのクリームスパゲッティニ 2,300円
- しらすと蒔の臺のジェノベーゼ 1,800円
- 桜海老と春野菜のアーリオオーリオ 2,000円
- サルシッチャと新玉葱のアマトリチャーナ 1,800円
- 本日のパスタ 1,600円～

Pane

- じゃがいものフォカッチャ 400円
- 黒いちじくのパン 450円

Secondo Piatto

- 地魚の香草ロースト 3,000円
- 本日の産直鮮魚 3,500円～
- 本日のお肉料理 3,500円～
- 葉山牛サーロインのビステッカ(150g) 6,800円
- 葉山牛フィレ肉のロースト(150g) 8,900円

Dolce

- 自家製ジェラート 850円～
- ティラミス AOスタイル 1,000円
- 本日のドルチェ 1,200円～

苦手な食材などありましたらスタッフへお申し付けください