

# AMALFI SET アマルフィイ セット

平日

お得なランチセット

¥1,273(1,400)~

単品価格 ¥1,136(1,250)~



Soup  
季節の  
冷製スープ

土屋農場直送野菜を  
たっぷり使用した  
季節の味!

どちらか  
お選びください

or



Salad  
平塚野菜の  
サラダ

土屋農場直送野菜を  
旬の果実を使用した  
醗酵ドレッシングで!

+



Main Dish  
選べる

ピッツアや  
季節のパスタ

Choose MAIN

下記の A ~ H の中からお選び下さい。



**A**  
湘南名物釜揚げしらすと  
甘長唐辛子の  
ペペロンチーノスパゲッティ  
アンチョビパン粉添え

セット価格 ¥1,273(1,400)

PASTA 単品 ¥1,137(1,250)



**B**  
相模湾産サバと  
採れたてズッキーニの  
トマトソース スパゲッティ

セット価格 ¥1,300(1,430)

PASTA 単品 ¥1,164(1,280)



**C**  
あざりと醗酵レモンの  
軽いクリームソース  
ショートパスタのフジッリで

セット価格 ¥1,319(1,450)

RISOTTO 単品 ¥1,182(1,300)



**D**  
自家製サルシッチャの  
ラザニア  
土屋農場直送野菜と  
燻製チーズ

セット価格 ¥1,410(1,550)

LASAGNA 単品 ¥1,273(1,400)



**E**  
特製ボロネーゼ  
36ヵ月熟成パルミジャーノ  
チーズと一緒に

セット価格 ¥1,637(1,800)

PASTA 単品 ¥1,500(1,650)



**F**  
マルゲリータ  
モッツアレラ / バジル /  
トマトソース

セット価格 ¥1,273(1,400)

PIZZA 単品 ¥1,137(1,250)



**G**  
アマルフィイ  
しらす / 季節野菜 /  
アンチョビ / モッツアレラ

セット価格 ¥1,273(1,400)

PIZZA 単品 ¥1,137(1,250)



**H**  
クアトロフォルマッジ  
厳選イタリア産4種チーズ /  
はちみつ添え

セット価格 ¥1,637(1,800)

PIZZA 単品 ¥1,500(1,650)

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

# AMALFI SET アマルフィイ セット

休日

お得なランチセット

¥1,364(1,500)~

単品価格 ¥1,227(1,350)~



Soup  
季節の  
冷製スープ

土屋農場直送野菜を  
たっぷり使用した  
季節の味!

どちらか  
お選びください

or



Salad  
平塚野菜の  
サラダ

土屋農場直送野菜を  
旬の果実を使用した  
醗酵ドレッシングで!

+



Main Dish  
選べる

ピッツアや  
季節のパスタ

Choose MAIN

下記の A ~ H の中からお選び下さい。



**A**  
湘南名物釜揚げしらすと  
甘長唐辛子の  
ペペロンチーノスパゲッティ  
アンチョビパン粉添え

セット価格 ¥1,364(1,500)

PASTA 単品 ¥1,227(1,350)



**B**  
相模湾産サバと  
採れたてズッキーニの  
トマトソース スパゲッティ

セット価格 ¥1,391(1,530)

PASTA 単品 ¥1,255(1,380)



**C**  
あざりと醗酵レモンの  
軽いクリームソース  
ショートパスタのフジッリで

セット価格 ¥1,410(1,550)

PASTA 単品 ¥1,273(1,400)



**D**  
自家製サルシッチャの  
ラザニア  
土屋農場直送野菜と  
燻製チーズ

セット価格 ¥1,500(1,650)

LASAGNA 単品 ¥1,364(1,500)



**E**  
特製ボロネーゼ  
36ヵ月熟成パルミジャーノ  
チーズと一緒に

セット価格 ¥1,728(1,900)

PASTA 単品 ¥1,591(1,750)



**F**  
マルゲリータ  
モッツアレラ / バジル /  
トマトソース

セット価格 ¥1,364(1,500)

PIZZA 単品 ¥1,227(1,350)



**G**  
アマルフィイ  
しらす / 季節野菜 /  
アンチョビ / モッツアレラ

セット価格 ¥1,364(1,500)

PIZZA 単品 ¥1,227(1,350)



**H**  
クアトロフォルマッジ  
厳選イタリア産4種チーズ /  
はちみつ添え

セット価格 ¥1,728(1,900)

PIZZA 単品 ¥1,591(1,750)

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

# DOLCE & DRINK Set

ドリンク&ドルチェセット + ¥490

¥60お得!

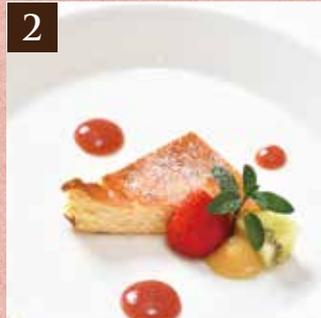


+

Choose DOLCE 下記の 1 ~ 6 の中からお選び下さい。



1 チョコラータ



2 ベイクドチーズケーキ



3 パンナコッタ



4 ティラミス



5 季節のジェラート



6 クレームブリュレ

## Choose DRINK

ドリンクはこちらからお選び下さい。

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・ハーブティー  
ローズヒップ&カモミール



・ドルチェのみ + ¥300 ・ドリンクのみ + ¥250

## BIRRA ビール

サッポロ 黒ラベル 生

大 ¥917 (1,000)

中 ¥664 (730)

小 ¥600 (660)

エビスビール 小瓶

¥700 (770)

イタリアンビール “モレッティ”

¥682 (750)

ノンアルコールビール

¥600 (660)

## VINO ワイン

※ワインリストもごさいます。

グラスワイン (赤・白)

¥600 (660) ~

グラススパークリングワイン

¥600 (660) ~

## BAMBINO

### キッズプレート



トマトクリームパスタ・サラダ・ポテト  
プチスープ・パン・プチアイス・ジュース

※8歳まで

¥782 (860)

※( )内、プラス金額は税込価格です。写真はイメージです。

Lunch

# FULL COURSE

特選ランチフルコース

¥2,710 (2,980)

ANTIPASTO

ホワイトガーデン特製  
前菜盛り合わせ

PRIMO PIATTO

パスタ or ピッツァ

— 右ページよりお選びください —

SECONDO PIATTO

お魚 or お肉

— 右ページよりお選びください —

DOLCE

自家製イタリアンデザート

— 下記よりお選びください —

自家製フォカッチャ

食後のお飲み物

コーヒー or 紅茶 or ハーブティー



Choose **DOLCE**

下記の 1 ~ 6 の中からお選び下さい。



1 チョコラータ



2 ベイクドチーズケーキ



3 パンナコッタ



4 ティラミス



5 季節のジェラート



6 クレーンブリュレ

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

Choose  
**PRIMO PIATTO**

下記の **A** ~ **H** の中からお選び下さい。



**A**  
湘南名物釜揚げしらすと  
甘長唐辛子の  
ペペロンチーノスパゲッティ  
アンチョビパン粉添え



**B**  
相模湾産サバと  
採れたてズッキーニの  
トマトソース スパゲッティ



**C**  
あさりと醗酵レモンの  
軽いクリームソース  
ショートパスタのフジッリで



**D**  
自家製サルシッチャの  
ラザニア  
土屋農場直送野菜と  
燻製チーズ



**E**  
特製ボロネーゼ  
36ヵ月熟成パルミジャーノ  
チーズと一緒に



**F**  
マルゲリータ  
モッツアレラ / バジル /  
トマトソース



**G**  
アマルフィイ  
しらす / 季節野菜 /  
アンチョビ / モッツアレラ



**H**  
クアトロフォルマッジ  
厳選イタリア産4種チーズ /  
はちみつ添え

Choose  
**SECONDO PIATTO**

下記の **I** ~ **K** の中からお選び下さい。



**I**  
小田原漁港より 鮮魚のソテー  
夏野菜と蛤のスープ仕立て

水分が少なく具材中心のスープ、ズッペッタ旬の食材の旨みをぎゅっとまとめた一皿です



**J**  
那須高原豚肩ロースのグリル  
酸味のきいたパプリカソースで

チーズとパン粉で香ばしく焼き上げましたフレッシュなソースとサラダ仕立てで爽やかに



**K**  
相模牛すね肉の  
赤ワイン煮込み  
(+¥500)

旨味と甘み、そしてあっさりさが魅力の味わい深い相模牛を赤ワインの風味が引き立てます

# DRINK

## VINO DELLA CASA ハウスワイン



グラスワイン(赤・白)

¥600 (660) ~

その他ワインリストも  
ご用意しております。

## SPUMANTE スパークリングワイン

グラススパークリングワイン

¥600 (660) ~

## COCKTAIL FRIZZANTE

スパマンテ カクテル

各 ¥700 (770)

スターロワイヤル

カシスリキュール + ポールスター

スターインペリアル

フランボワーズリキュール + ポールスター

スターアプリコット

アプリコットリキュール + ポールスター

スターパライソ

ライチリキュール + ポールスター



## RACCOMANDAZIONE

スタッフ厳選! ワイン飲みくらべセット

3種セット ¥2,000 (2,200)

①スパークリング ②白ワイン ③赤ワイン

5種セット ¥3,500 (3,850)

①スパークリング ②白ワイン ③白ワイン  
④赤ワイン ⑤赤ワイン

## BIRRA ビール



サッポロ黒ラベル 大 ¥917 (1,000)

中 ¥664 (730)

小 ¥600 (660)

エビスビール 小瓶 ¥700 (770)



イタリアンビール “モレッティ”

¥682 (750)

ノンアルコールビール ¥600 (660)



## WHISKY ウイスキー

デュワーズ ホワイトラベル ¥619 (680)

デュワーズ 12年 ¥710 (780)

飲み方をお選びください

水割 / ハイボール / ロック / ストレート

コークハイボール ¥619 (680)

ジンジャーハイボール ¥619 (680)



## LIMONCELLO

レモンチェッロ カクテル

各 ¥637 (700)

イタリア アマルフィ特産のレモンリキュール  
レモネードに近いような甘酸っぱく爽やかな味わい

飲み方をお選びください

トニックウォーター / ジンジャーエール 甘口 or 辛口

## COCKTAIL カクテル

シャンディーガフ 各 ¥619 (680)  
ビール + 甘口ジンジャーエール

ヨークビア  
ビール + コーラ

ジントニック  
ジン + トニックウォーター

ジンバック  
ジン + 甘口ジンジャーエール

ウォッカトニック  
ウォッカ + トニックウォーター

モスコミュール  
ウォッカ + 甘口ジンジャーエール

カンパリソーダ  
カンパリ + ソーダ

ラムトニック  
ラム + トニックウォーター

ボンベイ サファイア ジンソーダ  
ボンベイ・サファイア + ジン + ソーダ

お好きなベースをお好きなものでお割りください

テキーラ / ラム / カシス /  
アペロール / フランボワーズ / カンパリ



トニック / ソーダ / オレンジ / グレープフルーツ  
烏龍茶 / コーラ / ジンジャーエール

## SOUPS サワー

レモンサワー 各 ¥528 (580)

グレープフルーツサワー

梅サワー



## COCKTAIL ANALCOLICI

ノンアルコールカクテル 各 ¥600 (660)

ノンアルコール キールロワイヤル  
カシスリキュール+ノンアルコールスパークリング

プリンセス  
白桃リキュール+ノンアルコールスパークリング

サムシングブルー  
ブルーキュラソー+ノンアルコールスパークリング

ノーチラス  
キウイフルーツ+ノンアルコールスパークリング

## BIBITA ANALCOLICA

ソフトドリンク 各 ¥500(550)

シチリアブラッドオレンジジュース

アップルジュース

パイナップルジュース

グレープフルーツジュース

ジンジャーエール 甘口 or 辛口

コーラ

ウーロン茶

ユーン茶

イタリアン ミネラルウォーター  
“サンベネデット” ¥600 (660)  
スパークリング or スティル

