

STUZZICHINO 軽いおつまみ

旬のお野菜の自家製ピクルス	¥700
ミックスナッツ	¥500
オリーブ 2 種盛り合わせ	¥700



シェフズサラダ

INSALATA サラダ

土屋農場直送野菜と旬の果実を使用した醗酵ドレッシングで!

具沢山のシェフズサラダ	2人前	¥1,280
	4人前	¥1,780
パルミジャーノチーズをたっぷり シーザーサラダ	2人前	¥1,050
	4人前	¥1,580



バーニャカウダ

ANTIPASTO 前菜

イタリア産チーズ 3 種盛り合わせ	¥1,200
イタリア産生ハム 3 種盛り合わせ	¥1,400
小田原漁港直送 鮮魚のカルパッチョ	¥1,320
平塚野菜のバーニャカウダ	¥1,320
あさりとムール貝の白ワイン蒸し ガーリックトースト添え	¥1,180
ローズマリーポテト	¥850
青海苔のゼッポリーニ 一口サイズ 8 個	¥980
前菜 5 種盛り合わせ	2人前 ¥1,320 4人前 ¥2,200



あさりとムール貝の白ワイン蒸し



海苔の香りともちもち食感がくせになる! 青海苔のゼッポリーニ



前菜 5 種盛り合わせ (2人前)

CARNE お肉の料理

ホワイトガーデン名物！

低温でゆっくりとローストした
牛や豚、旨味凝縮の美桜鶏……
素材の特徴を最大限に引き出した

自慢のお肉料理盛り合わせ

👑 カルネミスト 2〜3人前 ¥3,280

※ご提供まで 20〜30 分ほどお時間をいただきます。

- ・ブラックアンガス牛サガリのロースト
- ・那須高原豚の低温ロースト
- ・美桜鶏のグリル

大麦仕立 三元豚 肩ロースとサルシッチャの煮込み
「カッスーラ」 チーズオープン焼き ¥1,980

ニュージーランド産 骨付きラム肉のロースト ¥2,380
2本付き

ブラックアンガス牛サガリのロースト ¥2,530

美桜鶏のハーブグリル ディアボラ風 ¥2,180

相模牛すね肉の赤ワイン煮込み ¥2,580

季節を感じる一皿

那須高原豚肩ロースのグリル ¥2,280
酸味のきいたパプリカソースで



「カッスーラ」チーズオープン焼き



那須高原豚肩ロースのグリル



小田原漁港より鮮魚のソテー

PESCE 鮮魚のお料理

新鮮な魚介も自慢

直接入札で仕入れた鮮魚や
近郊漁港から産地指定で毎朝集まる鮮魚を使用

季節を感じる一皿

小田原漁港より鮮魚のソテー ¥2,180
夏野菜と蛤のスープ仕立て

産地直送 一本魚のアクアパッツァ ¥2,850

※ご提供まで 20〜30 分ほどお時間をいただきます。

ご一緒にどうぞ！

自家製フォカッチャ 2人前 ¥200



産地直送 一本魚のアクアパッツァ

PRIMO PIATTO パスタやリゾットなど

季節限定

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

¥1,500



湘南名物釜揚げしらすと甘長唐辛子のペペロンチーノ

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

¥1,500



相模湾産サバと採れたてズッキーニのトマトソース

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

¥1,500



あさりと醗酵レモンの軽いクリームソース

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

¥1,500

〆におすすめ! アラビアータ スパゲッティ
イタリア産唐辛子を使ったピリ辛トマトソース

¥1,200

本格カルボナーラ スパゲッティ
豚ホホ肉のサラミ“グアンチャーレ”を使用した本場風

¥1,540

ワタリガニのトマトクリームソース
フィットチーネ

¥1,650



特製ボロネーゼ

特製ボロネーゼ スパゲッティ
36ヵ月熟成パルミジャーノチーズと一緒に

¥1,750

魚介たっぷりペスカトーレ スパゲッティ

¥1,870



魚介たっぷりペスカトーレ



BAMBINO

キッズプレート ¥860

Kids plate

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

※8歳までのお子様にご用意しております

PIZZA ピッツァ



本場イタリア産“ピッツァのための小麦粉”を使用した
香り高い生地をお楽しみください

当店のピッツァは生地にこだわり、食感はもちろん
小麦本来の香りまで楽しめるよう小麦粉を厳選。
本場イタリア『カブート社』『サンフェリーチェ社』の、小麦本来の
風味をしっかりと感じ“真のナポリピッツァのための粉”として
職人から愛される小麦粉を、独自のブレンドで使用しています。



季節限定 季節のピッツァ ¥1,580

自家製サルシッチャ / イタリア産パプリカ /
モッツアレラ / バジル

アマルフィイ

しらす / 季節野菜 /
アンチョビ / モッツアレラ

¥1,320



マルゲリータ

モッツアレラ / バジル /
トマトソース

¥1,320



ディアボラ

イタリア カラブリア産
ペリ辛サラミ “ンドゥイヤ”
トマトソース /
燻製スカモルツァチーズ

¥1,580



海老のシチリアーナ

海老 / トマト / オリーブ /
ケッパー / バジル /
モッツアレラ

¥1,650



※イメージ

プロシュート

生ハム / フレッシュトマト /
モッツアレラ / ルッコラ

¥1,650



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

¥1,760



ピッツァはお持ち帰りいただけます。お帰りのお時間に合わせてお作りしますのでお気軽にお声がけ下さい。

お電話でのご予約も承っております。 TEL 0463-74-5661

※テイクアウトは 8%の軽減税率適用です ※別途お持ち帰り用の袋代がかかります

※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。 ※写真はイメージです。 ※表示価格は税込です。

WHITE COURSE

パスタ・ピッツアとメインが選べる

ホワイトコース

Choose Pasta or Pizza and Main dish.

SUTUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

季節の前菜 3 種盛り合わせ

ZUPPA スープ

平塚野菜のスープ

PRIMO PIATTO パスタまたはピッツア

— 下記より一品お選びください —

PASTA パスタ

- ・ 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
- ・ 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
- ・ あさりと醃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
- ・ 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
- ・ 特製ボロネーゼ スパゲッティ 36ヵ月熟成パルミジャーノチーズと一緒に (+¥300)
- ・ 魚介たっぷりペスカトーレ スパゲッティ (+¥400)

PIZZA ピッツア

- ・ マルゲリータ モッツアレラチーズ / バジル / トマトソース
- ・ アマルフィイ しらす / 季節野菜 / アンチョビ / モッツアレラ
- ・ クアトロフォルマッジ (+¥400) 厳選イタリア産4種チーズ / はちみつ添え

PESCE O CARNE お魚またはお肉料理

— 下記より一品お選びください —

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

or

那須高原豚肩ロースのチーズパン粉焼き

酸味のきいたパプリカソースで

DOLCE ドルチェ

デザート 2 種盛り合わせ

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

¥3,850



CHEF'S COURSE

本日のおすすめ料理が堪能できる シェフズコース

Enjoy Today's Recommended Dishes on the Course.

SUTUZZICHINO ご挨拶の一品

ANTIPASTO 前菜

特製季節の前菜盛り合わせ



PESCE お魚料理

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

PASTA パスタ

北海道産うにのスパゲッティ

CARNE お肉料理

相模牛すね肉の赤ワイン煮込み

DOLCE ドルチェ

季節のドルチェ

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



¥5,500

DOLCE 自家製イタリアンデザート

おすすめ!

季節のフルーツや旬の素材を使った手作りデザートを
少しづつ色々お楽しみいただけます!

自慢のデザート盛り合わせ

👑 ドルチェミスト ¥1,200



ドルチェミスト

クレームブリュレ 単品デザート 各 ¥530

パンナコッタ

自家製ティラミス

ベイクドチーズケーキ

アフogaート バニラアイスに熱々エスプレッソ

チョコラータ

季節のジェラート盛り合わせ

チョコラータ



パンナコッタ



ベイクドチーズケーキ



DRINK お飲み物

コーヒー ¥420

エスプレッソ ¥420

カプチーノ ¥520

カフェラテ ¥520

アイスコーヒー ¥420

アイスカフェラテ ¥520

紅茶 [ダージリン / アッサム] ¥420

アイ스티 [アールグレイ] ¥420

アマルフィオリジナルレモン紅茶
“アマルティ” ¥470

ソフトドリンク 各種
各 ¥550

シチリアブラッドオレンジジュース・グレープフルーツジュース
アップルジュース・パイナップルジュース
ジンジャーエール [甘口 / 辛口] ・ コーラ ・ 烏龍茶 ・ コーン茶