

COURSE MENU

■
¥8,800(税サ込)

アミューズ

スカモルツァを使ったニョッキ
イカ豚ラグーとカルボナーラソース

前菜

駿河湾産赤海老の冷菜

前菜

旬のイカを使ったクスクス
レモンジャムとサルサソース

パスタ

秦野産小麦のパッパルデッレ
しらすのアーリオオーリオ

魚料理

鮮魚の炭火焼 トラパネゼソース

メイン

天城黒豚のロースト

デザート

ティラミス

■
¥11,000(税サ込)

アミューズ

野菜を使ったスナック 5種

前菜

天城高原豚トルテリーニ
黄金シャモのコンソメ

前菜

相模湾から旬のお魚の昆布じめカルパッチョ

前菜

57°Cでボイルした佐島タコ

パスタ

自家製リガトーニ 鮪とカラスミ

魚料理

アクアパッツァ

メイン

生粋かながわ牛のステーキ

デザート

季節のフルーツパフェ

※旬の食材を使用しているため、メニュー内容は変更する場合がございます