

# COURSE MENU

■  
¥6,050 (税サ込)

前菜

地魚のカルパッチョ

スープ

季節野菜のスープ

温前菜

旬の魚介のフリット

パスタ

自家製スパゲッティー  
生粋かながわ牛のラグー

メイン

鮮魚の炭火焼き トラパネーゼソース

デザート

わらび餅とジェラート

■  
¥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 トラパネーゼソース

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でポイルした佐島タコ

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