

# COURSE MENU

■  
¥8,800 (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  
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

■  
¥11,550 (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

■  
¥13,750 (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