

Dinner Menu

ディナータイム／17:00～21:00

〈パスタ〉

ウニのクリームパスタ 湘南トマトを添えて *酒粕を使用しています

あっさりとした湘南トマトと香りの良い葱のマリアージュ ¥1,980



天使の海老のペスカトーレ

甘みの強い南国の海老を濃厚な魚介の味が詰まったソースで ¥2,200



湘南しらすと季節野菜のペペロンチーノ

今が旬の野菜としらすの塩味をアクセントに、お酒とも好相性 ¥1,760



ウニのクリームパスタ
湘南トマトを添えて



天使の海老のペスカトーレ



湘南しらすと季節野菜の
ペペロンチーノ

〈ピッツア〉

自家製パンチェッタのボスカイオーラピッツア

やまゆりポークの濃い旨味とたっぷりの茸をチーズで ¥2,200



湘南しらすと季節野菜のピッツア

湘南しらすと野菜たっぷりのトマトピッツア ¥1,980



マルゲリータ ナチュラル

トマトとチーズとバジルのシンプルなピッツア ¥1,980



クアトロフォルマッジ アカシアの香り

4種類のチーズのマリアージュ、お好みでアカシアはちみつをかけて ¥2,090



自家製パンチェッタの
ボスカイオーラピッツア



湘南しらすと
季節野菜のピッツア



マルゲリータ ナチュラル

※写真はイメージです。料理内容は仕入れ状況等により写真と異なる場合がございます。

Dinner Menu

ディナータイム／17:00～21:00

〈カレー〉



森のキノコのクリームカレー

(サラダ、地元産野菜の彩り自家製ピクルス付き)



たっぷりのキノコと香りのあるソースをバターライスで.....¥2,200

和牛ロースの贅沢ビーフカレー

(サラダ、地元産野菜の彩り自家製ピクルス付き)



甘みのある和牛ロースをスパイスの効いたソースで.....¥3,080

※写真はイメージです。料理内容は仕入れ状況等により写真と異なる場合がございます。

Dinner Menu

ディナータイム／17:00～21:00

〈一品料理〉

スパイシー皮付きポテトフライ

香りの良いミックススパイスをひと振り..... ¥660



マグロのたたき マスタードマヨとピストウ

ハーブのソースとマスタードの効いたマグロのサラダ..... ¥880



タコのカルパッチョ

江の島トロピカル仕立て

柔らかく煮たタコを
酸味の効いたフルーツソースで



..... ¥1,320



湘南しらすと季節野菜のアヒージョ

甘みのある野菜をニンニクを効かせ
オイルで煮込んだ一品



..... ¥825

グリーンミックスサラダ ケレソドレッシング

酸味の効いたシェリーヴィネガーのドレッシングで..... ¥990



ブッラータと

フルーツマトのカプレーゼ

とろけるモッツアレラクリームと味の濃いトマトのサラダ



..... ¥1,485

2種のパン盛り合わせ..... ¥495



※写真はイメージです。料理内容は仕入れ状況等により写真と異なる場合がございます。

Dinner Menu

ディナータイム／17:00～21:00

〈魚料理〉



本日のお魚のポワレ シェフスタイル
(パンまたはライス付き)



丁寧にカリッと焼き上げた旬の魚に、鮮やかなソースと野菜を添えて ¥2,420

〈肉料理〉



牛さがりのグリル レモンステーキソース
季節の温野菜 (パンまたはライス付き)



長崎名物レモンステーキを旨味とコクのある牛ハラミで ¥2,420

※写真はイメージです。コース料理の内容は仕入れ状況等により予告なく変更になる場合がございます。

Dinner Menu

ディナータイム／17:00～21:00

〈デザート〉



チェリージブレ キルシュのアクセント

バニラアイスに、ダークチェリーとサクランボの洋酒が効いた
あたたかいソースを添えて.....



¥1,100

“ジブレ”はフランス語でjubile、50周年記念祭、金婚式を意味するそうです。近代フランス料理の父、エスコフィエが1887年に英国のヴィクトリア女王の即位50年の祝宴に初めて献上したことで一躍有名になったといわれる高貴なデザートです。

濃厚豆乳プリン 大豆のサブレ

大豆の甘みと食感をアクセントに.....



¥715

カッサータグラッセ アングレーズソース

ピスタチオやアーモンドなどのナッツが入ったシチリア島発祥のアイスクーキ.....



¥880

〈デザートセットドリンク〉

コーヒー または 紅茶 ¥350

※写真はイメージです。料理内容は仕入れ状況等により写真と異なる場合がございます。