

2025年1月2日~5日の季節コースはこちら！

PRANZO C



この季節だけの限定メニュー！

新春特別コース



“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜のミネストラ
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

ANTIPASTO MISTO 前菜

新年を彩る前菜盛り合わせ
Assortment of Christmas Appetizers



PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
七草のチミチュリソース
Charcoal Grilled Fresh Fish with
Chimichurri Sauce in Japanese Seven Herbs



PASTA パスタ

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ
Crab Tomato Cream Spaghetti

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

—下記より一品お選びください—

MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き
蕪とビーツのソース紅白仕立て
Charcoal Grilled Beef skirt and Yokosuka Vegetables with
Turnip and Beet sauce

LOMBATA | 神奈川銘柄牛 “やまゆり牛” の炭火焼き
蕪とビーツのソース紅白仕立て (+¥2,000)
Charcoal Grilled Charcoal Grilled Beef Sirloin with
Turnip and Beet sauce (+¥2,000)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ盛り合わせ
Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee



¥6,000

PRANZO A

地野菜と地魚、パスタの
ライトコース

Light course of
local vegetables, local fish and pasta.

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜のミネストラ
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 冬の一皿
～旬の食材で彩って～
Assortment of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (80g)
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose
from the Attached sheet

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ
Housemade Dessert

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥2,400

PRANZO B

炭火で仕上げたメインまで付く
贅沢コース

Special course with
charcoal-grilled main dish.

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜のミネストラ
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 冬の一皿
～旬の食材で彩って～
Assortment of Appetizers

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g)
一別紙よりお選びください
Today's Pasta, Please choose
from the Attached sheet

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

一下記より一品お選びください

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き
デュグレソース
ハーブメランジェと一緒に
Charcoal Grilled Fish
Dugler sauce with Herbal Melange

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
白インゲン豆と Chorizo のラグー
シェリーヴィネガーソース
Charcoal Grilled Sagami Pork
White beans and Chorizo Ragu with
Sherry vinegar sauce

LOMBATA | 神奈川銘柄牛 “やまゆり牛”
サーロインの炭火焼き (+¥2,000)
Charcoal Grilled Beef Sirloin(+¥2,000)

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ盛り合わせ
Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥3,600

PRANZO C

横須賀の食材をふんだんに使用した “冬のマリナブルー”コース

“Marina Blu”course meal
using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜のミネストラ
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト
～冬の味覚～
Assortment of Appetizers

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
アンショワイヤードソース
Charcoal Grilled Fresh Fish with Anchovie sauce

PASTA パスタ

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ
Crab Tomato Cream Spaghetti

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

—下記より一品お選びください—

MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き
ビーツのピューレとプルーンのアグロドルチェ
Charcoal Grilled Beef skirt and
Yokosuka Vegetables with
Beet Puree and Sweet & Sour Prune

LOMBATA | 神奈川銘柄牛“やまゆり牛”炭火焼き
ビーツのピューレとプルーンのアグロドルチェ
Charcoal Grilled Beef Sirloin (+¥2,000)
with Beet Puree and Sweet & Sour Prune

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ盛り合わせ
Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥5,800

PRANZO D

シェフこだわりの 特別フルコース

Special Full Course with
Chef's Specialties

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイ マリナブルー
季節の前菜盛り合わせ
Assortment of Appetizers

ZUPPA スープ

横須賀冬野菜のミネストラ
Yokosuka Winter Vegetable Minestra

PESCE お魚料理

三崎漁港より近海鮮魚と
大粒ホタテの炭火焼き
Charcoal-Grilled Fresh Fish and
Large Scallops

PRIMO パスタ

オマール海老のグリル
磯海苔のアーリオ・オーリオ スパゲッティ
Spaghetti Aglio Aurio with
Seaweed and Grilled Lobster

GRANITA グラニテ

果実のスープと氷菓子
Fruit Soup and Sherbet

SECONDO お肉料理

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
横須賀野菜を添えて
Braised Beef Cheeks in Red wine with
Yokosuka Vegetables

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより
自家製ドルチェ盛り合わせ
Assortment of Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥8,000

BEVANDA DEL PRANZO

ランチドリンク

CAFFÈ コーヒー Coffee

コーヒー (ホット or アイス) Coffee(Hot or Iced)	¥550
エスプレッソ Espresso	¥550
カプチーノ Cappuccino	¥650
カフェラテ(ホット or アイス) Cafe Latte(Hot or Iced)	¥650

TÈ 紅茶 Tea

紅茶 (ホット or アイス) Tea(Hot or Iced)	¥550
ノンカフェイン紅茶 Caffeine Free Tea	¥550

BIBITA ANALCOLICA ソフトドリンク Soft Drink

シチリアブラッドオレンジジュース Orange juice	¥650
青森完熟りんごジュース Apple juice	¥580
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥580
ジンジャーエール (甘口 or 辛口) Ginger Ale (Dry or Sweet)	¥580

ウーロン茶 Oolong tea	¥580
コーラ Cola	¥580
ミネラルウォーター (ガス有 or 無) Bottled water with gas or non gas	¥580

BIRRA ビール Beer

	生ビール “SORACHI 1984” Draught Beer “SORACHI1984” 中 400ml	¥790
	Small / Medium 小 330ml	¥650
伝説のホップ『ソラチエース』だけを 使ったビールの、ヒノキやレモンガラスの ような香りとおいしい余韻をお楽しみください		
	イタリアンビール “モレッティ” Italian Beer “Moretti”	¥730
	ホップが効いていて、最後にしっかりとした苦みも感じられます フレッシュさとまろやかさが心地よい、クラシックな味わいのビール	
	サッポロアルコールフリー Non Alcoholic Beer	¥700

VINO ワイン wine

グラススパークリングワイン Glass of Sparkling wine	¥780
ワイン(赤・白) wine (Red or White)	グラス ¥730～ デカンタ 500ml ¥2,400～ ボトル ¥3,600～

※その他のワインもごございます。

BAMBINO

お子様パスタセット

Kids Pasta Set

※8歳まで
Up to 8 y/o

ミートソーススパゲティ 70g
自家製パン・ソフトドリンク・本日のアイス

Meat sauce Spaghetti
Bread, Soft Drink, Ice Cream
¥1,200

BAMBINO
CAUSE

アマルフィイ バンビーノコース

Kids Meal Course

※小学生まで
Up to elementary
school students

季節のスープ・前菜盛り合わせ
ミートソーススパゲティ 70g
自家製パン・ソフトドリンク・デザート

Soup, Assorted Appetizers, Meat sauce Spaghetti
Bread, Soft Drink, Dessert
¥2,600

LA PASTA DI OGGI MENÙ A SCELTA

コースの“本日のパスタ”は下記よりお選び下さい

Please choose pasta for course from the following

■
当店のパスタは食材に合わせ鶏、牛、野菜やアサリ、昆布など
様々な“ブロード(出汁)”を使用し、味の深みにこだわっています。

BIANCO

釜揚げしらすと横須賀冬野菜の
ビアンコスパゲッティ

Whitebait and Yokosuka Winter Vegetables Bianco Spaghetti

ROSSO

豚ほほ肉と津久井浜ねぎのラグー
トマトスパゲッティ

Pork cheek and Green onion Ragout, Tomato Spaghetti

PANNA

大山鶏もも肉のクリームソース
24ヶ月熟成パルミジャーノの白雪 本日のショートパスタで

Chicken thigh Cream sauce Short pasta
Sprinkle with 24 month aged Parmigiano Reggiano

FEST

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ (+¥500)

Crab Tomato Cream Spaghetti (+¥500)

