

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

人参のポタージュ バニラの香り
Carrot soup

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 秋の一皿
～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ー
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

人参のポタージュ バニラの香り
Carrot soup

ANTIPASTO 前菜

アマルフィイマリナブルー 秋の一皿
～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ー
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ー

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き
クレーム・ドゥ・シャンピニオンと
ブラックオリーブのピューレ
Charcoal Grilled Fish
with White mushroom soup
and Black olive puree

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
柿と蜂蜜のマスタードソース
Charcoal Grilled Pork
with Persimmon and Honey mustard 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

横須賀の食材をふんだんに使用した
“秋のマリナブルー”コース

“Marina Blu”course meal
using ingredients from Yokosuka

ZUPPA スープ

人参のポタージュ バニラの香り
Carrot soup

ANTIPASTO MIST 前菜

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

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
ケッカソース 旬の柑橘の香り 生姜とオリーブのコンディマン
Charcoal Grilled Fish
with Checca sauce, Ginger and Olive sauce

PASTA パスタ

自家製パンチェッタと栗、
ポルチーニ茸のスパゲッティ
Spaghetti with Housemade Pancetta,
Chestnuts, and Porcini mushrooms

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

ー下記より一品お選びくださいー

MANZO | 牛ハラミと横須賀野菜の炭火焼き
ポルト酒と無花果のソース

Charcoal Grilled Beef Halami
and Yokosuka Vegetables
with Port wine and Fig sauce

LOMBATA | 神奈川銘柄牛“やまゆり牛”炭火焼き
ポルト酒と無花果のソース (+¥2,000)

Charcoal Grilled Beef Halami
with Port wine and Fig 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

¥5,800

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

人参のポタージュ バニラの香り
Carrot soup

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

渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ
Spaghetti with Japanese Blue Crab
and Tomato cream

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”

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

¥800
¥700

VINO ワイン wine

グラススパークリングワイン ¥790
Glass of Sparkling wine

ワイン(赤・白) グラス ¥730 ~
wine (Red or White) デカンタ 500ml ¥2,400 ~
ボトル ¥3,600 ~

※その他のワインもごさいます。

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

釜揚げしらすと長芋 わさび海苔のビアンコスパゲッティ

Bianco spaghetti
with Boiled Whitebait, Nagaimo Yams, and Wasabi seaweed

ROSSO

秋鰹の燻製トマトソース ボスカイオーラスパゲッティ

Smoked Bonito tomato sauce, Boscaiola spaghetti

PANNA

柔らかく煮込んだ那須高原豚のチーズリゾット

Pork and Cheese risotto

FEST

自家製パンチェッタと栗、ポルチーニ茸のスパゲッティ (+ ¥ 500)

Spaghetti with Housemade Pancetta, Chestnuts,
and Porcini mushrooms (+ ¥ 500)

