

BEVALUE 2025

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

STUZZICHINO

ご挨拶の一皿

カリフラワーのヴルーテ
鰻のマトロツト 百合根 早生みかんの香り

ANTIPASTO

～聖夜の華やかな一皿～

三崎まぐろのタルタル 蟹 いくら
帆立のメダイヨン セルクル仕立て

PESCE

近海鮮魚の炭火焼き

白ワインソースと緑のサルサ 林檎のレダクション

PRIMO PIATTO

北海道産 鴨とポルチーニ茸のラゲー
タリオリーニ

GRANITA

季節の果実と氷菓子

SECONDO

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
根セロリのピューレを添えて

DOLCE

サンタからの贈り物

自家製テリーヌ・ド・ショコラとカシスのソルベ
グロゼイユのピューレを添えて

自家製パン
コーヒー 付き ￥10,000 (税込)

STUZZICHINO

ご挨拶の一皿

カリフラワーのヴルーテ
鰻のマトロツト 百合根 早生みかんの香り

ANTIPASTO

～聖夜の華やかな一皿～

三崎まぐろのタルタル 蟹 いくら
帆立のメダイヨン セルクル仕立て

PESCE

近海鮮魚の炭火焼きと蝦夷鮑のタリアータ
白ワインソースと緑のサルサ 林檎のレダクション

PRIMO PIATTO

オマール海老のビアンカ
マルケ州マンチーニスパゲッティ

GRANITA

季節の果実と氷菓子

SECONDO

神奈川銘柄”やまゆり牛”
サーロインの炭火焼きと
フォアグラのサルターティ
ポルト酒とトリュフのソース

DOLCE

サンタからの贈り物

自家製テリーヌ・ド・ショコラとカシスのソルベ
グロゼイユのピューレを添えて

自家製パン
コーヒー 付き ￥13,000 (税込)

12/20 sat 土曜 > 25 thu 木曜

AMALFI Marina Blu 17:00~

ご予約承り中

tel 046-854-7721



17 ※ 表記はお一人様の税込価格です。
※ 別途お席料をお一人様330円頂戴致します。