

《期間限定ランチ C コース：2026.1.2～1.12》

PRANZO C



横須賀の食材をふんだんに使用した
“新春のマリナブルー”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 MISTO 前菜

新年を彩る前菜盛り合わせ
Assortment of New year 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

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

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

《期間限定ランチ D&ディナー C コース：2026.1.2～1.12》

新春特別 コース
NEW YEAR
Course

ZUPPA スープ

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

ANTIPASTO MISTO 前菜

～恭賀新年～

華やかなアンティパスト4種

- ・ 蝦夷鮑のタリアータ 七草のチミチュリソース
- ・ 雲丹のスフォルマート いくら添え
- ・ 三崎マグロのコンフィ サルサヴェルデ
- ・ 大山鶏と牛蒡のインボルティーニ

Assortment of New year Appetizers

- ・ Ezo Abalone Tagliata with Chimichurri Sauce in Japanese Seven Herbs
- ・ Sea Urchin Sformato with Salmon Roe
- ・ Tuna Confit with Salsa Verde
- ・ Chicken and Burdock Involtini

PASTA パスタ

伊勢海老のビスク風 タリオリーニ
Lobster Bisque Tagliolini

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

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

Charcoal Grilled Beef with
Turnip and Beet sauce

DOLCE ドルチェ

黒豆のジェラートと季節のフルーツ
Black bean Gelato and Seasonal Fruits

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥8,000

※苦手な食材やアレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。 ※表示価格は税込です。