

UMAIMONO KAI SUMMER COURSE

アマルフィイ マリナブルーだけの特別メニュー

夏の「うまいもの会」

“UMAIMONO KAI” in the SUMMER

STUZZICHINO シェフよりご挨拶の一品

“オスミックファースト”

糖度 15%フルーツマトジュース QUEEN

QUEEN - a 15% Brix Fruit Tomato Juice by Osmic First

ANTIPASTO MISTO 前菜

アンティパストミスト ～夏の味覚～

Assortment of Appetizers

PESCE お魚

三崎漁港より近海鮮魚とイリアンタイガーの炭火焼き
サルサ トラパネーゼ

Charcoal Grilled Fish and Irian Tiger Shrimp
Salsa Trapanese

PRIMO パスタ

“最高峰” オスミックフルーツマト
スパゲッティ・アッラ・ポモドーロ

Spaghetti al Pomodoro featuring Osmic's Finest Fruit Tomatoes

SECONDO お肉

特撰 A5 黒毛和牛の炭火焼き 赤ワインソース
淡路島玉葱のローストを添えて

Charcoal-Grilled A5 Japanese Black Wagyu
Red Wine Sauce, Roasted Awaji Island Onion

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィイ ドルチェより

季節のドルチェとカシスのソルベ

Seasonal Desserts and Cassis Sorbet

自家製パン & コーヒー

Housemade Bread & Coffee

¥7,500

※表示価格は税込です。 ※苦手な食材やアレルギーがある方はスタッフまでお申し付けください。