

CENA A

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

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ 柑橘の香り
Chilled Roasted Corn Velouté with Citrus Aroma

ANTIPASTO MIST 前菜

アンティパストミスト～夏の味覚～
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
Pasta of the Day (please see the separate menu)

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

PESCE | 近海鮮魚の炭火焼き
焼き茄子のピューレと夏野菜のペペロナータ
Charcoal-Grilled Local Catch with
Roasted Eggplant Purée and
Summer Vegetable Peperonata

CARNE | 神奈川県産相模相模豚の炭火焼き
南国フルーツのソース
ディアボラ風ペスト添え
Charcoal Grilled Pork with
Tropical Fruit Sauce and
Diavola-Style Pesto

LOMBATA | 神奈川県産銘柄牛“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
Housemade Desserts

自家製パン & コーヒー
Housemade Bread & Coffee

¥3,500

CENA B

炭火で仕上げた魚、牛肉のメインまで付く

贅沢フルコース

Special course with
charcoal-grilled fish and beef main dish.

ZUPPA スープ

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ 柑橘の香り
Chilled Roasted Corn Velouté with Citrus Aroma

ANTIPASTO MIST 前菜

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

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き
焼き茄子のピューレと夏野菜のペペロナータ
Charcoal-Grilled Local Catch with
Roasted Eggplant Purée and Summer Vegetable Peperonata

PASTA パスタ

本日のパスタ (40g) 一別紙よりお選びくださいー
Pasta of the Day (please see the separate menu)

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

MAIALE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
南国フルーツのソース
ディアボラ風ペスト添え
Charcoal-Grilled Pork with
Tropical Fruit Sauce and
Diavola-Style Pesto

MANZO | 牛ハラミの炭火焼き
炭火で焼いたトマトとアーモンドのソース
Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak with
Charcoal-Roasted Tomato and
Almond Sauce

LOMBATA | 神奈川県産銘柄牛“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

¥5,000

CENA
STAGIONE MARINA BLU

横須賀の食材をふんだんに使用した
“夏のマリナブルー”コース
“Marina Blu”course meal using ingredients from Yokosuka

ANTIPASTO 前菜

夏の前菜盛り合わせ
Assortment of Appetizers

ANTI FREDDO 本日の前菜

最高峰オスミックフルーツトマトと
桃の冷製カッペリーニ
Chilled Capellini with
remium OSMIC Fruit Tomatoes and Peach

PESCE お魚料理

近海鮮魚と夏野菜の炭火焼き
発酵塩レモン入りガンボソース
Charcoal-Grilled Local Catch and Summer Vegetables
with Fermented Salt Lemon Gumbo Sauce

PASTA パスタ

栄螺のスパゲッティ
大葉のジェノベーゼ
Spaghetti with Turban Shell and
Shiso Genovese

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
炭火で焼いたトマトとアーモンドのソース
Charcoal Grilled Beef
with Charcoal-Roasted Tomato and Almond 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

¥8,000

ANTIPASTO 前菜

前菜盛り合わせ S サイズ ¥980
Assortment of Appetizers L サイズ ¥1,680

本日入荷 近海鮮魚のカルパッチョ ¥1,780
Today's Fish Carpaccio

焼きとうもろこしの冷製ポタージュ ¥680
柑橘の香り
Chilled Roasted Corn Velouté with Citrus Aroma

自家製パン ¥100
Housemade Bread

PASTA パスタ

自家製サルシッチャのラグー ¥1,580
ビアンコスパゲッティ 茴香と檸檬
Spaghetti with White Salsiccia Ragù,
Fennel and Lemon

燻製カジキマグロの ¥1,680
スパゲッティ・アツラ・プッタネスカ
Spaghetti alla Puttanesca
with Smoked Swordfish

トラパニ風小海老のラグー ¥1,680
本日のショートパスタ
Busiate with Trapani-Style Shrimp Ragù

最高峰オスミックフルーツマトの ¥2,080
冷製カッペリーニ
モッツアレラソースと一緒に
Chilled Capellini
with Premium OSMIC Fruit Tomatoes
and Mozzarella Sauce

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE

炭火で仕上げるお肉・お魚料理

PESCE お魚料理

近海鮮魚の炭火焼き ¥2,180
焼き茄子のピューレと
夏野菜のペペロナータ
Charcoal-Grilled Local Catch
with Roasted Eggplant Purée
and Summer Vegetable Peperonata

近海鮮魚と帆立の炭火焼き ¥2,580
発酵塩レモン入りガンボソース
Charcoal-Grilled Local Catch

CARNE お肉料理

サルシッチャとメルゲーズ炭火焼き ¥1,480
Charcoal Grilled Salsiccia and Merguez

神奈川県産相模豚の炭火焼き ¥2,480
南国フルーツのソース ディアボラ風ペスト添え
Charcoal Grilled Pork with Fresh Sansho Pepper
Poivrade Sauce, Green Plum Marmalade

牛ハラミの炭火焼き 240g ¥3,300
Charcoal Grilled Beef skirt

神奈川県銘柄牛“やまゆり牛” 140g ¥4,900
サーロインの炭火焼き 210g ¥7,250
Charcoal Grilled Beef sirloin

DOLCE ドルチェ

姉妹店アマルフィドルチェより ¥980
自家製ドルチェミスト
Assortment of Housemade Desserts

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

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 ¥880 “ドロミティ・ピルスナー”

Italian Beer “Birra Dolomiti Pils”

まろやかでエレガントな味わいのピルスナー
イタリア屈指の景勝地でもある世界遺産ドロミティ渓谷の軽やかな水と、
香り高いホップのフローラルな香り、
きめ細かくクリーミーな泡をお楽しみください

サッポロアルコールフリー ¥700

Non Alcoholic Beer

SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass of Sparkling wine グラス ¥790



VINO DELLA CASA ハウスワイン

House wine



テッレ・ダガラ・ビアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、
爽やかで軽やかな飲み心地
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



“サンタ・テレーゼ” フラスカーティ・スペリオレ・セッコ "Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァジーア、トレッビアーノ、グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り
まろやかな味わいと酸が調和し
スイートアーモンドの余韻

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

VINO ROSSO 赤ワイン Red wine



モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

グラス ¥760

デカンタ 500ml ¥2,550

ボトル ¥3,900



プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州 / プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り
バランスの良い果実感が広がる
滑らかなタンニンのミディアムボディ

グラス ¥960

デカンタ 500ml ¥3,200

ボトル ¥4,900

その他ボトルワインリストは次のページをご覧ください

SPUMANTE スパークリングワイン

Sparkling wine



ドゥーカ・ディ・サラパルータ・ブリュット

Duca di Salaparuta Brut

■ シチリア州 / グレカニコ シャルドネ

長期間のシャルマー方式で造られており
フレッシュなフルーツと微かなパンの香り
複雑でありながらバランスのとれた味わい

ボトル ¥4,800



バンフィ・ブリュット

Banfi Brut

■ トスカーナ州 / ピノネーロ シャルドネ ピノビアンコ

メトド・クラシコ製法(瓶内二次発酵)
24か月以上熟成。輝きのある淡い麦わら色
細かく持続性のある泡、凝縮した華やか、
香り高かくすっきりとした後味が特徴。

ボトル ¥9,800



フェッラーリ・マキシмум・ブラン・ド・ブラン

Ferrali brut maximum blanc de blanc

■ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 / シャルドネ100%

豊かな泡立ち、グレープフルーツや白桃、りんごを思わせる
芳醇なアロマ。魅力的なイースト香とミネラル、テロワール由来の
エレガントな酸。北イタリアの標高の高い山々でオーガニック農法で
育つブドウを使用した極上の逸品です。

ボトル ¥10,000



ベッレンダ “サイフ” シャルドネ・メトド・クラシコ スパマンテ・タレント・ブリュット

"Saiph" Chardonnay Metodo Classico
Spumante Talento Brut

■ ヴェネト州 / シャルドネ

瓶内二次発酵の後、約30ヶ月熟成させています
きめ細やかな泡立ち、バランスが良く
とてもドライでスタイリッシュ

ボトル ¥7,700



フェッラーリ・マキシム・ロゼ

Ferrari Maximum Rosé

■ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 /
ピノ・ノワール、シャルドネ

ルビー色に輝く色合いでラズベリーや野イチゴのような
赤い果実の繊細さと薔薇の様なエレガントさ、甘やかな
アーモンドを思わせる香ばしい後味、アロマティックで
滑らかな口当たり。色彩も美しい、余韻の長い逸品です。

ボトル ¥12,000

COCKTAIL FRIZZANTE スパマンテ カクテル

各 ¥820

Sparkling wine Cocktail

キールロワイヤル Kir Royal

カシスリキュール + スパークリングワイン
Cassis Liqueur + Sparkling wine

ルビーモскарト Ruby Moskart

カンパリ + スパークリングワイン
Campari + Sparkling wine

パライソインペリアル Paraiso Imperial

ライチリキュール + スパークリングワイン
Lychee Liqueur + Sparkling wine

ベリーニ Bellini

ピーチ + スパークリングワイン
Peach + Sparkling wine

シチリアンミモザ Sicilian Mimosa

ブラッドオレンジジュース + スパークリングワイン
Blood Orange juice + Sparkling wine

VINO BIANCO 白ワイン

White wine



テッレ・ダガラ・ビアンコ

Terre d'Agala Bianco

■ シチリア州 / インツォリア 他

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、
爽やかで軽やかな飲み心地
輝く麦わら色に濃厚でフルーティーな香りのバランスの良い辛口

ボトル ¥3,900



ドゥーカ・ディ・サラパルータ・グリッロ

Duca di Salaparuta Grillo

■ シチリア州 / グリッロ

グリッロ特有のセージやローズマリーなどのハーブ香と、
広がりのある味わい、
フレッシュさと長い余韻が特徴的

ボトル ¥6,200



“サンタ・テレーゼ”

フラスカーティ・スペリオーレ・セッコ

"Santa Teresa" Frascati Superiore Secco

■ ラツィオ州 / マルヴァージア トレbbiアーノ グレコ

花やセージ、リンゴなどの繊細な香り
まろやかな味わいと酸が調和し
スイートアーモンドの余韻

ボトル ¥4,900



ファレルノ・デル・マッシコ・ビアンコ

Falerno del Massico Bianco

■ カンパーニャ州 / ファランギーナ100%

深みのあるエレガントな香り、パイナップルやバナナ、黄桃、
洋ナシなどの完熟した果実の香りや、カスタードや薔薇の
香りに加え、セージやバニラが繊細に感じられる。
バランスが良くなめらかで、ふくよかな味わい。余韻も長く、
繊細さと個性が際立つワインです。

ボトル ¥7,000



“ダ・マッジオ” シャルドネ・フォルリ

Da Maggio Chardonnay Forli

■ エミリア・ロマーニャ州 / シャルドネ100%

アカシアのハチミツ、トロピカルフルーツや白い花と、
トースト香とバニラが融和した豊かな香り
なめらかな口当たりとやわらかな味わい

ボトル ¥5,600



グレジィ・シャルドネ・ランゲ・DOC

Langhe Chardonnay Gresy

■ ピエモンテ州 / シャルドネ100%

バニラやシナモン、ヘーゼルナッツの香りとパイナップルの風味
独特のミネラル感、長い余韻

ボトル ¥9,800



VINO ROSSO 赤ワイン

Red wine



モリーゼ・ロッソ・DOC

Molise Rosso DOC

■ モリーゼ州 / モンテプルチアーノ100%

華やかで熟した果実の香り
骨格があり輪郭のはっきりとした辛口

ボトル ¥3,900



プリミティーヴォ・ディ・サレント

Primitivo di Salento, IGT

■ プーリア州 / プリミティーボ100%

プラムやチェリージャムの香り
バランスの良い果実感が広がる
滑らかなタンニンのミディアムボディ

ボトル ¥4,900



ヴァルポリチェッラ・DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Ritocco Valpolicella Valpantena Cantina Valpantena

■ ヴェネト州 / コルヴィーナ70% ロンディネッラ30%

凝縮した果実感と渋味
バランスの取れたボディの厚味が豊か

ボトル ¥5,500



ファレルノ・デル・マッシコ・ロッソ

Felerno del Massico Rosso

■ カンパーニャ州 / アリアニコ ピエディロッソ

深みのある色合い、スミレや黒い果実、チェリー、桑の実、ラズベリーなどの凝縮した複雑な香り。エレガントで調和の取れた味わいが口の中に広がります。

ボトル ¥7,000



キャンティ・クラッシコ・DOCG

Chianti Classico DOCG

■ トスカーナ州 /

サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%

チェリーや熟したフルーツの香りが心地良く
アタックからしっかりした果実味とバランスが良い

ボトル ¥7,300



アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・DOCG・トル・デル・ファラスコ

Amarone della Valpolicella DOCG Torre del Falasco

■ ヴェネト州 /

コルヴィーナ70% コルヴィノーネ20% ロンディネッラ10%

カカオやスパイスにブルーベリーやブラックチェリー
口当たりからパワフルでバランスも良く十分な果実味

ボトル ¥8,800



バローロ・DOCG・デル・コムーネ・ディ・セツラルunga・ダルバ

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba

■ ピエモンテ州 / ネッビオーロ100%

バルサミコやローズヒップ、カシスの香り
しっかりした果実味と骨格
持続性のあるタンニンが長熟さを感じる味わい

ボトル ¥10,000



ストウポーレ

STUPORE

■ トスカーナ州 / メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン

深みのあるヴァイオレットカラー、甘く香るローストしたカカオ、フレッシュなプラムやチェリー、ユーカリなどのハーブ、地中海らしさを感じさせる豊かな香り。芳しいアロマと長い余韻、心地よくフレッシュな後味が魅力です、トスカーナの海沿いというこの地のテロワールを最大限に表現したワインです。

ボトル ¥12,000

COCKTAIL カクテル

Cocktails

LIMONCELLO レモンチェッロ

Limoncello



イタリア アマルフィイ特産のレモンリキュール

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 + レモンチェッロ
Ginger Ale (Dry/Sweet) + Limoncello

トニックウォーター + レモンチェッロ
Tonic water + Limoncello

ソーダ + レモンチェッロ
Soda + Limoncello

各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

WHISKY ウイスキー

Whiskey



数種類のモルトウイスキーやグレーンウイスキーを
掛け合わせ、バランスの良いなめらかな味わいに
仕上げたウイスキー

デュワーズ ハイボール
Dewar's
Whisky with Soda

M サイズ ¥600 / L サイズ ¥800

CLASSIC COCKTAIL 各 M サイズ ¥700 / L サイズ ¥900

GIN ジン Gin

オレンジブロッサム
Orange Blossom
ジン + オレンジジュース
Gin + Orange juice

ジンバック Gin Buck
ジン + ジンジャーエール
Gin + Ginger Ale

ジントニック Gin & Tonic
ジン + トニックウォーター
Gin + Tonic water

RUM ラム Rum

ラムコーク Rum & Coke
ラム + コーラ
Rum + Cola

ラムトニック Rum & Tonic
ラム + トニックウォーター
Rum + Tonic water

VODKA ウオッカ Vodka

モスコミュール Moscow Mule
ウオッカ + ジンジャーエール
Vodka + Ginger Ale

ウオッカトニック Vodka & Tonic
ウオッカ + トニックウォーター
Vodka + Tonic water

スクリュードライバー
Screwdriver
ウオッカ + オレンジジュース
Vodka + Orange juice

CAMPARI カンパリ Campari

カンパリオレンジ Campari & Orange
カンパリ + オレンジジュース
Campari + Orange juice

カンパリソーダ Campari & Soda
カンパリ + ソーダ
Campari + Soda

カンパリグレープフルーツ
Campari & Grapefruit
カンパリ + グレープフルーツジュース
Campari + Grapefruit juice

CASSIS カシス Cassis

カシスオレンジ Cassis & Orange
カシスリキュール + オレンジジュース
Cassis + Orange juice

カシスソーダ Cassis & Soda
カシスリキュール + ソーダ
Cassis + Soda

カシスグレープフルーツ
Cassis & Grapefruit
カシスリキュール + グレープフルーツジュース
Cassis + Grapefruit juice

PARAISO パライソ Paraiso

パライソモーニ Paraiso Spumoni
ライチリキュール + グレープフルーツジュース +
トニックウォーター
Lychee liqueur + Grapefruit juice +
Tonic water

チャイナブルー China Blue
ライチリキュール + グレープフルーツジュース
+ ブルーキュラソー
Lychee liqueur + Grapefruit juice
+ Blue curacao

COCKTAIL ANALCOLICI

ノンアルコールカクテル

Non Alcoholic Cocktails

サンセットピーチ Sunset Peach ¥750
ピーチネクター + 烏龍茶 + グレナデン
Peach nectar + Oolong tea + Grenadine

シャーリーテンプル Shirley Temple ¥750
グレナデン + グレープフルーツ + ジンジャーエール
Grenadine + Grapefruit + Ginger Ale

ボナセラータ Buona serata ¥750
パッションフルーツ + ブラッドオレンジ + グレープフルーツ
Passion fruit + Blood orange + Grapefruit

CAFFÈ コーヒー

Coffee

コーヒー Coffee ¥550
アイスコーヒー Iced Coffee ¥550
エスプレッソ Espresso ¥550
カプチーノ Cappuccino ¥650

カフェラテ Cafe Latte ¥650
アイスカフェラテ Iced Cafe Latte ¥650
キャラメルラテ Caramel Latte ¥680
アイスカaramelラテ Iced Caramel Latte ¥680
抹茶ラテ Matcha Latte ¥680
アイス抹茶ラテ Iced Matcha Latte ¥680

TÈ 紅茶

Tea

紅茶 Tea ¥550
アイ스티ー Iced Tea ¥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
リンゴジュース Apple juice ¥580
グレープフルーツジュース Grapefruit juice ¥580
ピーチネクター Peach nectar ¥580

ジンジャーエール 甘口 or 辛口 ¥580
Ginger Ale (Dry/Sweet)
コーラ Cola ¥580
ウーロン茶 Oolong tea ¥580
ミネラルウォーター ガス有 or 無 ¥580
Bottled water with gas or non gas