

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

さつまいものポタージュ バニラの香り
Sweet Potato Potage with a Hint of Vanilla

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
Pasta of the Day
(please see the separate menu)

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

さつまいものポタージュ バニラの香り
Sweet Potato Potage with a Hint of Vanilla

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
Pasta of the Day (please see the separate menu)

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
よこすか津久井浜産 蕪のピューレ
秋野菜と木の子のラグー添え
Charcoal-Grilled Fish and Turnip Purée and
Vegetable and Mushroom Ragout

CARNE | 神奈川県産相模豚の炭火焼き
胡桃 栗のクレマソース
Charcoal-Grilled Pork and Walnut and
Chestnut Crema 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

さつまいものポタージュ バニラの香り
Sweet Potato Potage with a Hint of Vanilla

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

三崎漁港直送近海鮮魚と鰻の炭火焼き
山葵のバニェット
Charcoal-Grilled Fish and Eel with
Wasabi Bagnetto Sauce

PASTA パスタ

秋刀魚 銀杏 ボッタルガの
ビアンコスパゲッティ 柚子胡椒を添えて
Bianco Spaghetti with Pacific Saury,
Ginkgo Nuts and Bottarga Served with Yuzu Kosho

CIBO ALLA GRIGLIA A CARBONE 炭火焼き料理

—下記より一品お選びください—

MANZO | 牛ハラミの炭火焼き
スパイス香る赤ワインソースとタヒニ
Charcoal-Grilled Beef Skirt Steak
with Red Wine Sauce and Tahini

LOMBATA | 神奈川銘柄牛“やまゆり牛”炭火焼き
Charcoal Grilled Beef (+¥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

さつまいものポタージュ バニラの香り
Sweet Potato Potage with a Hint of Vanilla

PESCE お魚料理

三崎漁港直送 近海鮮魚と
北海道産 帆立の炭火焼き
Charcoal-Grilled Local Fish and 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 “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。
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。

¥880

サッポロアルコールフリー
Non Alcoholic Beer

¥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

For the course, please choose the Pasta of the Day from the options below.



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

自家製パンチェッタと濃厚な木の子スパゲッティ

Pancetta and Mushroom Spaghetti

ROSSO

燻製大山鶏と蓮根のトマトスパゲッティ

Chicken and Lotus Root Tomato Spaghetti

PANNA

湘南名物釜揚げしらすと炭火で焼いた秋ナスのクリームソース
本日のショートパスタで

Whitebait and Eggplant Cream Sauce with Today's Short Pasta

FESTA

秋刀魚 銀杏 ボッタルガのビアンコスパゲッティ
柚子胡椒を添えて (+ ¥500)

Bianco Spaghetti with Pacific Saury, Ginkgo Nuts and
Bottarga Served with Yuzu Kosho (+ ¥500)

