

1 STARTER

Assorted Starters / 1 person 1,400

小鉢 5 種盛り合わせ / 1 名様《*/**カテゴリから 1 品選択》

Assorted Starters / 2-3 people 3,800

小鉢 12 種盛り合わせ / 2~3 名様《*/** カテゴリから 4 品選択》

《単品追加 ¥380 / *カテゴリ¥480 / **カテゴリ¥650 で承ります》

1. Kanagawa swiss chard minestra
神奈川県産スイスチャードのミネストラ
2. Grilled eggplant marinade with spiced nuts
スパイスナッツをかけた焼き茄子マリネ
3. Golden Turnip slow cooked in Shonan chicken bouillon
湘南鴨ブイヨンで煮た黄金カブ
4. Peperoncino broccoli with Kugenuma fish sauce
鵜沼魚醬オイルで和えたペペロンチーノブロッコリー
5. Ide farm tomatoes pickled in orange honey vinegar
オレンジ蜂蜜酢で漬けた井出農園トマト
6. Roasted potatoes aozansho pepper and anchovies
青山椒とアンチョビでローストしたじゃがいも
7. Petit vert & sprinkle of bottarga Kanagawa whitebait
プチヴェールと神奈川県産シラスのカラスミがけ
8. Canola flower with Shonan shiosai lemon crema sauce
菜花の湘南潮彩レモンクレマソース
9. Creamy avocado and mascarpone hummus
アボカドとマスカルポーネのフムス
- *10. Aoki farm cage-free egg frittata
フリッタータ 青木農園の平飼い有精たまご
- *11. Kadokura pork pate de campagne
門倉ポークのパテドカンパーニュ
- *12. Lampredotto slow cooked Italian beef tripe
ランプレドット やわらかく煮込んだ牛肉のギアラ
- **13. 15 months aged prosciutto di Fujisawa
NORMA 高橋さんの 15 か月熟成ふじさわ生ハム
- **14. Aged red seabream bresaola from Yokohama fish market
横浜市場直送 熟成真鯛のブレザオラ
- **15. Misaki tuna tartar truffle bruschetta
タルタル仕立てにした三崎マグロのトリュフブルスケッタ

小鉢

2 SECOND DISH

Caeser salad with thick cut Kamakura Bacon シーザーサラダ 鎌倉ベーコンの厚切りグリル	1,300
Miura & Shonan grilled vegetables with Bagna cauda sauce 三浦・湘南野菜のグリル バーニャカウダソース	1,300
Crab cake with Miura vegetables tartar クラブケーキ 三浦野菜ピクルスのタルタルソース	1,400
Oven roasted Kadokura pork ピッツァ窯で焼き上げた門倉ポーク	1,600
Red wine braised Yamayuri beef 赤ワインとデミグラスソースで煮込んだやまゆり牛	1,800
Acqua pazza of the day 横浜市場直送の本日アクアパッツァ	Ask the staff スタッフにお尋ねください

冷
温
菜

3 PREMIUM PIZZA

Premium Pizza 3,200~

お客さまと一緒に創りあげるプレミアムピッツァ

神奈川の厳選食材を使用したメイントッピングを1つお選びください。
ベースピッツァとトッピングの組み合わせはスタッフがご提案いたします。

◆ Main Toppings



Osada-san's Shonan duck
長田龍典さんの
湘南ダック



Miyaji Pork Porchetta
宮治勇輔さんの
藤沢みやじ豚の
ポルケッタ



Ide Farm's Tomato & Burrata
井出農園
トマトと
ブラータ



Marinated Aori Squid
横浜市場直送
アオリイカの
ライムマリネ



Smoked Octopus
横浜市場直送
生たこ
スモーク

◆ Base Pizza

Margherita

マルゲリータ

トマト/フレッシュモッツァレラ/バジル
オリーブオイル/バルミジャーノ・レッジャーノ

Verde

ヴェルデ

バジルペースト/フレッシュモッツァレラ
バルミジャーノ・レッジャーノ

Lemon Crema

神奈川レモンクレマ

神奈川産レモンクリームソース/バルミジャーノ・レッジャーノ
グリュイエールチーズ

Kumazawa Brewery's Sake Lees Crema

熊澤酒造 酒粕クレマ

酒粕クリームソース/ガーリック/
バルミジャーノ・レッジャーノ/グリュイエールチーズ

Bianca

ビアンカ

フレッシュモッツァレラ/ガーリック/オレガノ
/オリーブオイル/バルミジャーノ・レッジャーノ

Marinara

マリナラー

トマト/ガーリック/オレガノ/オリーブオイル

◆ Toppings

VEGETABLE

野菜

三浦・湘南野菜 Miura & Shonan Vegetable

詳細はスタッフがご説明いたします。

Miura & Shonan greens of the Day	本日の三浦・湘南リーフ
Miura turnips MIX	三浦カブMIX
Miura colorful radish	三浦カラフルだいこん

《ベーシック野菜》

Arugula	ルッコラ
Cherry tomatoes	チェリートマト
Jalapenos	ハラペーニョ
Caramelized onions	キャラメルオニオン
Potatoes	じゃがいも
Mushrooms	きのこ
Grilled eggplant	グリル茄子
Zucchini	ズッキーニ
Sauerkraut	ザワークラウト
Dried tomatoes	ドライトマト
Black olives	黒オリーブ
Caper	ケッパー
Artichoke	アーティチョーク
Peperoncino canola flower	PP 菜の花

PROTEIN

肉・魚・卵

Anchovies

アンチョビ

Aoki farm cage free egg

青木農園の平飼い有精卵

Shonan chicken liver confit

湘南チキンのレバーコンフィ

Bacon jam

ベーコンジャム

CHEESE

チーズ

Ricotta cheese

リコッタチーズ

Gorgonzola cheese

ゴルゴンゾーラ

Smoked mozzarella

燻製モッツァレラ

プ
レ
ミ
ア
ム
ピ
ツ
ツ
ア

4 DESSERT

Melted fondant chocolat with vanilla ice cream フォンダンショコラ バニラアイス添え	650
Seared quattro cheese cake 焦がレクアトロチーズケーキ	650
27 COFFEE ROASTERS espresso tiramisu 27 COFFEE ROASTERS エスプレッソ・ティラミス	650
ART OF TEA earl grey tea cream brulee ART OF TEA アールグレイのクレームブリュレ	600
Sorbet of the Day 本日のソルベ	500

デザート