

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》

Assorted Starters / 4 people 5,400

小鉢全種盛り合わせ / 4 名様 ~

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

1. Roasted purple carrot honey balsamic
蜂蜜バルサミコンソースでローストした紫人参
2. Kanagawa vegetables caponata
トマトソースで煮込んだ神奈川野菜のカポナータ
3. Grilled eggplant marinade with spiced nuts
スパイスナッツをかけた焼き茄子マリネ
4. Onions slow cooked in Osada farm Shonan shamo chicken bouillon
オサダファーム湘南シャモのブイヨンで煮た小玉葱
5. Peperoncino broccoli with Kugenuma fish sauce
鵜沼魚醤オイルで和えたペペロンチーノブロッコリー
6. 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
7. Roasted potatoes aozansho pepper and anchovies
青山椒とアンチョビでローストした新じゃが
8. Roasted zucchini 800° DEGREES bacon jam
800° DEGREES ベーコンジャムで和えたローストズッキーニ
9. Grilled asparagus Shonan Shiosai lemon crema sauce
アスパラのグリル 湘南潮彩レモンクレマソース
10. Creamy avocado and mascarpone hummus
アボカドとマスカルポーネのフムス
- * 11. 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
- * 12. Balsamic vinegar marinated mushrooms and Kamakura bacon
バルサミコビネガーでマリネしたキノコと鎌倉のベーコン
- * 13. Duck and pistachio pate de campagne
ピスタチオと鴨のパテドカンパーニュ
- * 14. 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
- * 15. Sadines from Yokohama fish market escabeche style
エスカベッシュ シードルビネガーで漬けた横浜市場直送のいわし
- ** 16. 15 months aged prosciutto di Fujisawa
NORMA 高橋さんの 15 か月熟成ふじさわ生ハム
- ** 17. Aged amberjack carpaccio from Yokohama fish market
横浜市場直送の熟成カンパチのカルパッチョ
- ** 18. 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

Seafood from Yokohama fish market and herb salad	1,300
ハーブサラダと和えた横浜市場直送の魚介	
Caeser salad with thick cut Kamakura Bacon	1,300
シーザーサラダ 鎌倉ベーコンの厚切りグリル	
Spicy Yokohama conger eel fritter	1,300
スパイスで和えた横浜穴子のフリット	
Kanagawa zucchini flowers stuffed with 800° DEGREES mozzarella	1,500
800° DEGREES モッツアレラを詰めた神奈川県産花ズッキーニフライ	
Crab cake with Miura cucumber tartar	1,400
クラブケーキ 三浦産きゅうりピクルスのタルタルソース	
Red wine braised Yamayuri beef	1,800
赤ワインとデミグラスソースで煮込んだやまゆり牛	
Oven roasted Kadokura pork	1,600
ピッツァ窯で焼き上げた門倉ポーク	
Acqua pazza of the day	1,600
横浜市場直送の本日アクアパッツァ	

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



Shonan Shamo

オサダファーム 長田龍典さんの
湘南しゃも



Miyaji Pork

宮治勇輔さんの
藤沢みやじ豚



Marinated Aji

横浜市場直送
神奈川アジ酢酢



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/フレッシュモッツアレラ/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/フレッシュモッツアレラ
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/オリーブオイル

Garlic Crema

ガーリッククレマ
にんにくクリームソース/バルミジャーノ・レッジャーノ
グリュイエールチーズ/オリーブオイル

Bianca

ピアンカ
フレッシュモッツアレラ/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

マリナーラ
トマト/ガーリック/オレガノ/オリーブオイル

◆ Toppings

VEGETABLE

三浦・湘南野菜

Candy cane beets	うずまきピーツ
Purple top white globe turnips	あやめ雪かぶ
Red mustard greens	赤からし菜
Radish	ラディッシュ
Hinona turnips	日野菜カブ

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
Balsamic honey mini carrots	ミニキャロット バルサミコハニー
Caramelized onions	キャラメルオニオン
Potatoes	じゃがいも
Mushrooms	きのこ
Red peppers	パプリカ
Grilled eggplant	グリル茄子
Zucchini	ズッキーニ
Peperoncino broccoli	PP ブロッコリー
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

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 shamo chicken liver confit	湘南しゃものレバーコンフィ

CHEESE

チーズ

Ricotta cheese	リコッタチーズ
Gorgonzola cheese	ゴルゴンゾーラ
Smoked mozzarella	燻製モッツアレラ

プ
レ
ミ
ア
ム
ピ
ツ
ア

4 DESSERT

Melted fondant chocolat with vanilla ice cream 650

フォンダンショコラ バニラアイス添え

Seared quattro cheese cake 650

焦がしクアトロチーズケーキ

27 COFFEE ROASTERS espresso tiramisu 650

27 COFFEE ROASTERS エスプレッソ・ティラミス

ART OF TEA earl grey tea cream brulee 600

ART OF TEA アール 그레이のクレームブリュレ

Pear sorbet 500

洋梨のソルベ

デザート