

BEVALUE 2024

CHRISTMAS

special course

クリスマスディナー

期間
限定

STUZZICHINO

11ヵ月熟成生ハムのムース クリスマスリース仕立て

ANTIPASTO MISTO

聖夜を彩る前菜の盛り合わせ

- ・カリフラワーのパンナコッタ 昆布とコラトゥーラのジュレ キャビア添え
- ・古白鶏モモ肉のインポルティエニ インカのめざめのトリュフ薫るポテトサラダ
- ・赤海老のカダイフ巻き 春菊のピュレ コリアンダーを効かせて
- ・燻製したタラバ蟹と帆立貝のタルタル フレンチキャビアと共に

PRIMO PIATTO

活オマール海老とアイコトマトのビアンコ
マンチーニ スパゲッティ ボッタルガと一緒に

PESCE

寒平目とポルチーニ茸のパイ包み焼き

CARNE

神奈川県産”やまゆり牛”サーロインの炭火焼き
芳醇な薫りの赤ワインソース

DOLCE

クリスマス限定
チョコレートドームのヴァランガ

¥10,000 (税込)

ランチタイム ¥5,500 (税込) のコースもご用意いたしております。

12/20 fri 金曜 > 25 wed 水曜

AMALFI UNO ランチ 11:00 ~ デイナー 16:30 ~

ご予約承り中

tel 0467-40-5101



12 ※表記はお一人様の税込価格です。
※ 別途お席料をお一人様330円頂戴致します。