

～ パスタランチ ～

～ サラダ・スープ・パスタ・デザート・コーヒー又は紅茶 ～
パスタを1種類お選び下さい



(イメージ)

◇完熟トマトとバジルのスパゲティーニ

¥2,200

◇桜エビ・唐辛子
フレッシュトマトのスパゲティーニ

¥2,640

◇ポルチーニ茸のクリームソース

¥2,860

◇手長海老のアメリカーナソース

¥3,630

◇『碧い海』特選！海鮮パスタ
～真鶴産アワビ・サザエ
フレッシュトマトとドライトマト

¥4,180

◇プラス ¥330 でパスタ大盛り

アラカルト

◇季節の3種貝 ガーリックバター焼き 2人前 ¥1,980



～シェフおすすめの一品～

真鶴の漁師(海士)遠藤さんが
潜ってとった季節の貝の
ガーリックバター焼き

◇海のサラダ(季節の魚介とサラダ) 2人前 ¥1,980



～シェフおすすめの一品～

真鶴ならではの、魚介と季節の野菜を
たっぷり使ったスペシャルサラダ

◇本日のカルパッチョ ¥880～

◇ミニトマトとモッツァレラチーズと彩りサラダ ¥1,100

◇イタリア産プロシュートと本日のフルーツ ¥1,320

◇牛フィレ肉のステーキ (国産牛120g) ¥6,050
(オージー・ビーフ120g) ¥2,530

◇牛サーロインステーキ (オージー・ビーフ180g) ¥2,530

◇A5和牛ブリスケの赤ワイン煮込み(冬季限定) ¥3,300

◇舌平目のムニエル ¥2,310

◇パン ・ミニバケット2枚 ¥220

・ガーリックバケット2枚 ¥330

碧い海 シェフ特製シーフードカレー

自家製ハーブと厳選したスパイスで
魚介の旨味たっぷりシーフードカレー



¥1,980

※追加メニュー

サラダ・デミタススープ付 プラス ¥770
・ミニトマトとモッツァレラチーズの彩りサラダ
・イタリア産プロシュートのサラダ
・魚介のサラダ
上記から一品お選びください

デザート、コーヒー又は紅茶付 プラス ¥550
コーヒー又は紅茶付 プラス ¥330

コースメニュー

～ 前菜 メインを選ぶコースメニュー ～



◇前菜

- ・ミニトマトとモッツァレラチーズの彩りサラダ
- ・季節の魚介のサラダ
- ・イタリア産プロシュートのサラダ

※上記の3種類の中から一つお選びください

◇メイン

- ・牛フィレ肉のステーキ(オージー・ビーフ120g)
- ・牛サーロイン肉のステーキ(オージー・ビーフ180g)
- ・和牛ブリスケの赤ワイン煮込み (冬季限定) (プラス¥550)
- ・舌平目のムニエル

※上記の4種類の中から一つお選びください

¥3,850

※コースメニューには、スープ、パンが付きます

✿追加メニュー

- ◆デザートセット(デザート、コーヒー又は紅茶) プラス¥550
- ◆コーヒー又は紅茶 プラス¥330

～ パスタ ～

◇完熟トマトとバジルのスパゲティーニ

¥1,650



◇桜エビ・唐辛子
フレッシュトマトのスパゲティーニ

¥2,090



◇ポルチーニ茸のクリームソース

¥2,310



◇手長海老のアメリケーヌソース

¥3,080



◇『碧い海』特選！海鮮パスタ
～真鶴産アワビ・サザエ
フレッシュトマトとドライトマト

¥3,630



◇プラス ¥330 でパスタ大盛り

シェフ厳選 ステーキ



牛フィレ肉



牛サーロイン

上品な味わいときめ細かな肉質、国産牛フィレ肉の旨味は格別

牛フィレ肉のステーキ（国産牛120g） ¥6,050

赤身肉でありながら非常にやわらかい肉質

牛フィレ肉のステーキ（オーギー・ビーフ120g） ¥2,530

適度にサシが入り、脂の甘みとお肉の旨味が味わえます

牛サーロインのステーキ（オーギー・ビーフ180g） ¥2,530

・ミニバケット2枚 ¥220

・ガーリックバケット2枚 ¥330

・ライス ¥330

山形牛 100% ハンバーグ【200g】



上質の山形牛【200g】を使用し表面は香ばしく、中はふっくらとジューシーな仕上がり
トマトソースとの相性も抜群

¥1,980

※追加メニュー

プラス¥770 サラダ・デミタススープ付

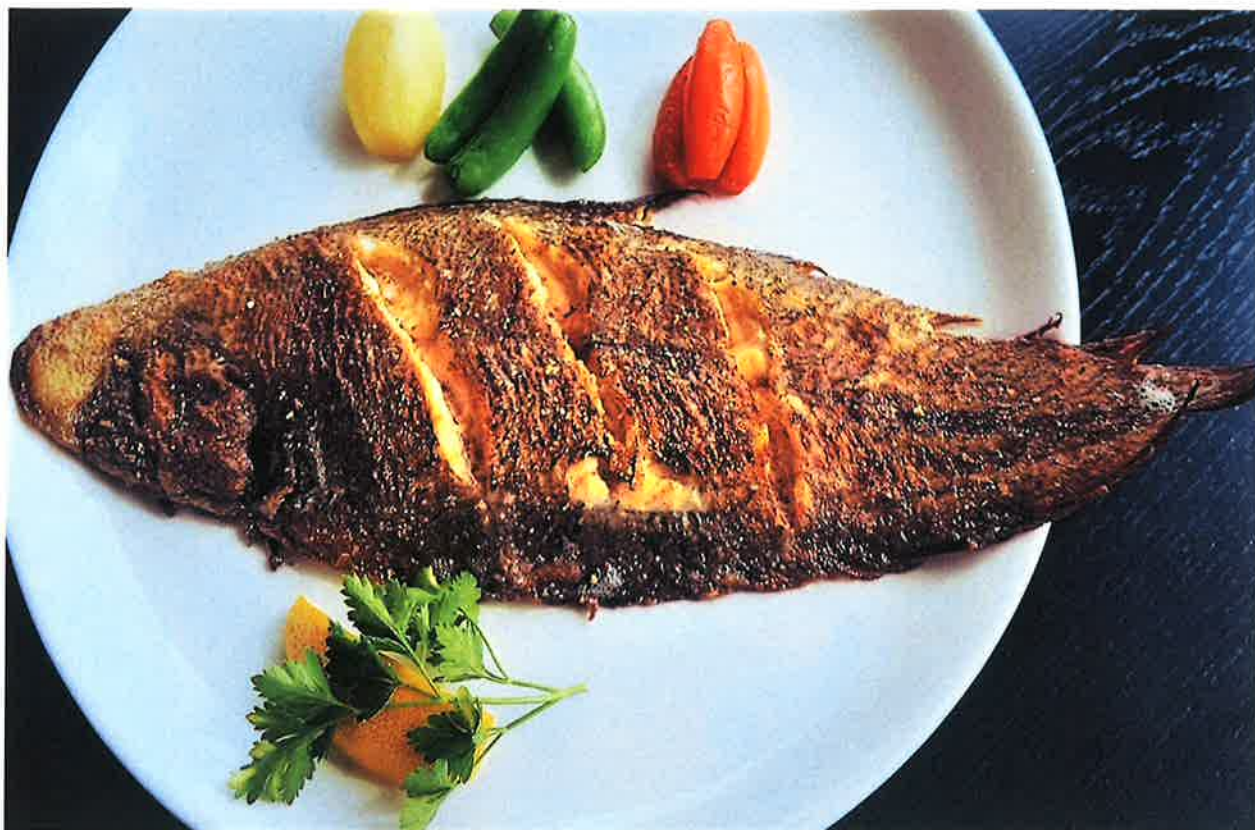
- ・ミニトマトとモッツァレラチーズの彩りサラダ
- ・イタリア産プロシュートのサラダ
- ・魚介のサラダ

上記から一品お選びください

- | | |
|--------------|------|
| ・ミニバケット2枚 | ¥220 |
| ・ガーリックバケット2枚 | ¥330 |
| ・ライス | ¥330 |

デザート、コーヒー又は紅茶付	プラス¥550
コーヒー又は紅茶付	プラス¥330

舌平目のムニエル



35cmサイズの舌平目をゆっくりとバターの香りをつけて焼き

ふわふわの身の食感をお楽しみください。

¥2,310

- | | |
|--------------|------|
| ・ミニバケット2枚 | ¥220 |
| ・ガーリックバケット2枚 | ¥330 |
| ・ライス | ¥330 |

クエのグリエ 魚介のコンソメ仕立て



クエのプリプリの食感とクエをベースにしたコンソメと

季節の野菜のハーモニーをお楽しみください

¥3,080

- | | |
|--------------|------|
| ・ミニバケット2枚 | ¥220 |
| ・ガーリックバケット2枚 | ¥330 |
| ・ライス | ¥330 |

ステーキ丼

牛フィレ肉(オージー・ビーフ120g)をグリルして
和風ベースのソースとの相性抜群



¥2,310

香の物、お味噌汁付

※追加メニュー

デザート、コーヒー又は紅茶付 プラス¥550

コーヒー又は紅茶付 プラス¥330