

PRANZO

❖かもめのパスタランチ❖

¥1210

- ・かもめのサラダ or カリフラワーの冷たいスープ
- ・パスタ(パスタ1品をお選びください)
- ・パン
- <選べる無料サービス> サラダ大盛り or プチジェラート
- ・プラス¥220でパスタ大盛り
- ・プラス¥330でスープ付き
- ・プラス¥330でカフェメニューのお飲物付き
- ・プラス¥330～自家製ドルチェ付き

❖かもめのメインランチ❖

¥2,420

- ・かもめのサラダ or カリフラワーの冷たいスープ
- ・メイン (肉料理か魚料理をお選びください)
- ・パン
- ・本日のドルチェ
- ・カフェ (カフェメニューからお選びください)
- ・プラス¥330でスープ付き

❖かもめのスペシャルランチ❖

¥3,850

- ・本日の前菜 or かもめのサラダ
- ・パスタ (パスタ1品をお選びください)
- ・メイン (肉料理か魚料理をお選びください)
- ・パン
- ・ドルチェの盛り合わせ
- ・カフェ (カフェメニューからお選びください)
- ・プラス¥220でパスタ大盛り・プラス¥330でスープ付き

パスタは以下のメニューから1品をお選びください

1. スパゲッティ アラビアータ
2. キャベツのスパゲッティ アンチョビ風味
3. 自家製ニョッキ トマトとモッツアレラチーズのソレント風
4. スパゲッティ 野辺山新海さんのトウモロコシのアーリオオーリオ
5. スパゲッティ 生ハムとセージのクリームソース
6. スパゲッティ 揚げナスとリコッタチーズのトマトソース
7. サルディーニャ産カラスミのスパゲッティ(+¥220 大盛+¥440)

カフェメニュー

全品¥330

- ・エスプレッソ
- ・アメリカーノ
- ・カプチーノ
- ・紅茶(ホット/アイス)
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェラッテ

自家製ドルチェ

- かもめ特製カスタードプリン ¥440
- ジェラート ・バニラ ¥330

メインディッシュは以下2種類から1品をお選びください

<本日のお肉料理>

岸さん豚のロースト ブラックオリーブとアンチョビのクリームソース

<本日のお魚料理>

メカジキのグリル フレッシュトマトのケツカソース

ランチタイムドリンク

- ・イタリア産 有機ブドウジュース (白or赤) ¥770
- ・リンゴジュース ¥770
- ・ジンジャエール (辛口) ¥660
- ・スパークリングブドウジュース ¥1100
- ・イタリア産 コーラ ¥1320
- ・スタチスパークリング ¥1430
- ・ビール KIRIN 一番搾り (334ml) ¥770
- ・ビール カステッロ (330ml) ¥935
- ・グラスワイン (白・赤) ¥1100～
- ・スパークリングワイン ¥1980

*その他ドリンク類もお気軽にお申し付けください。

*価格は税込み表示です。



2026/9/5

❖ ディナー アラカルトメニューのご案内 ❖

夜はゆっくり、旬の味わいを！ ディナーでは季節ごとの食材を使った本日おすすめのアラカルト料理もご用意しております。

ANTIPASTO / 前菜

- ・ブラータチーズとトマトのカプレーゼ
- ・かもめの彩り野菜のサラダ
- ・ルッコラと生ハムのサラダ
- ・生ハム モルタデッラ ミラノサラミの盛り合わせ
- ・ナスとモッツアレラチーズのグラタン(トマトソース)
- ・北海道産ズワイガニとアボカドのタルタル
- ・徳島県産炙ったサワラのカルパッチョ
- ・岸さん豚 ホホ肉とタンのソプレサータ
- ・生ハムとイチジク
- ・本日のシェフのおまかせ前菜の盛り合わせ

PRIMO PIATTO / パスタ

- ・スパゲッティ アラビアータ
- ・スパゲッティ 揚げナスとリコッタチーズのトマトソース
- ・スパゲッティ カラスミとイチジクのアーリオオーリオ
- ・自家製タリアテッレ ポルチーニのクリームソース
- ・自家製ニョッキ 4種類のチーズのクリームソース
- ・自家製タリアテッレ ボロネーゼ

SECONDO PIATTO / メイン

- ・気仙沼産メカジキのグリル フルーツトマトのケツカソース
- ・気仙沼産メカジキのカツレツ リボルノ風
- ・三重県産真鯛の香草オープン焼き
- ・三重県産真鯛のアクアパッツァ
- ・小江戸産岸さん豚ロースのグリル
- ・小江戸産岸さん豚ロースのミラノ風カツレツ
- ・国産牛ロースのタリアータ
- ・国産牛ロースのグリル サマートリュフのソース
- ・オーストラリア産骨付き仔羊ロースのグリル
- ・美桜鶏骨付きモモ肉のロースト ローズマリー風味
- ・フィレンツェ風Tボーンステーキ(500g~)

STUZZICHINI / おつまみ

- ・イタリア産チーズの盛り合わせ
- ・グリーンオリーブ 黒オリーブの盛り合わせ
- ・季節野菜の自家製ピクルス

Dolce / ドルチェ

- ・カモメ特製カスタードプリン
- ・カッサータ
- ・チョコレートケーキ
- ・パンナコッタ
- ・アフガート

ランチとはひと味違う夜ならではの味わいを。

ワインとともに、ゆったりとしたひと時を、お楽しみください。

ディナータイムにも、ぜひお越しください。

