

LUNCH MENU

青木農園の三浦野菜を使ったグリーンサラダと地元で人気店芦名ベーカリー“芦兵衛”のパンがセットになったMARINE&FARMランチメニュー。看板メニューのナポリピッツァはこだわりの手打ち生地に野菜をたっぷり使用したMARINE&FARMオリジナルピッツァです。ピザ窯で焼き上げる野菜のローストもおすすめです。佐島近郊の美味しい食材をお楽しみください。

LUNCH SET MENU

SALAD

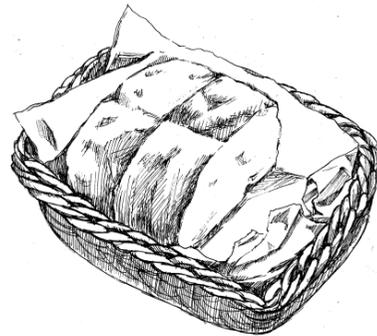
青木農園
三浦野菜の
グリーンサラダ



※サラダにはフェタチーズとナッツ類を使用しております。

BREAD

芦名ベーカリー
フォッカッチャ



オススメ

漁港直送鮮魚と三崎マグロのソテー 2種盛り合わせ 2,400

漁港から直接届く新鮮なお魚と三崎マグロを香ばしく焼き上げました。素揚げやローストした旬のお野菜と一緒に楽しみください。

相模三元豚ロースのステーキ マスタード添え 2,400

きめ細やかでまろやかな味わいの相模三元豚を表面を香ばしくソテーで仕上げました。素揚げやローストした旬のお野菜と一緒に楽しみください。

USプライムビーフのステーキ ラディッシュソース 3,800

USプライムビーフのハンギングテンダーをたっぷり200g 表面は高温で中はゆっくりと火を入れて柔らかくジューシーに焼き上げたステーキです。

サルシッチャとキノコのラグーソースパスタ 2,200

香草を効かせた自家製サルシッチャをキノコと香味野菜、白ワインで煮込んだソースにあわせて、仕上げに湘南レッドという赤玉ねぎをトッピングしたパスタです。
(麺大盛り +200 yen)

本日のパスタ 2,000

日替わりのパスタです。
淡路製麺の生パスタを使用しております。
(麺大盛り +200 yen)

オススメ

柚子香る 牡蠣と春菊のピッツァ 2,400

モッツアレラチーズと生クリームをベースに牡蠣と春菊、マコモダケをトッピングして香ばしく焼き上げ、仕上げに柚子の皮を振りかけた牡蠣の旨味がたっぷりのピッツァです。

MARINE&FARMオリジナル野菜ピッツァ 1,950

MARINE&FARMオリジナルのお野菜を使った日替わりのピッツァです。



SIDE MENU

漁港直送鮮魚のカルパッチョ 1,000

本日も入荷の鮮魚を使用したカルパッチョ。

地サザエの香草バター焼き(1個) 950

200gある地サザエに香草バターで焼き上げました。

佐島クラムチャウダー 900

あさり、ムール貝を使った濃厚なクリームスープ。

3種の季節野菜と
スカモルツァチーズのロースト 1,000

本日も入荷の新鮮お野菜をピザ釜でローストしました。

カフェデザートセット + 500yen

好きなお料理とセットにできます。
本日のミニデザート、カフェが付いたおすすめセットです。

下記より
お選びください

カフェ1杯 + ミニデザート

コーヒー(HOT・ICE) 紅茶(HOT・ICE)

