I piatti amati da Sophia Loren

ソフィアローレンの愛した料理

Sophia Loren’s Beloved Dishes / 索非亚·罗兰挚爱的菜肴

イタリア映画黄金期を象徴する女優、
ソフィア・ローレン。
その美しさ、気品、情熱は、世界中を魅了してきました。

そんな彼女が、
自らの名を冠したレストランを通して届けたいのは、
“人生を慈しむための食事”。

映画と同じように、料理にもストーリーがあり、
演出があり、愛があります。

Sophia Loren Restaurant は、
彼女の人生哲学を映す舞台でもあるのです。

ANTIPASTO｜前菜のひと皿

Salmone in spuma ¥1,280
サーモンの泡仕立て
Salmon Mousse / 三文鱼慕斯
サーモンをふんわり軽やかな口あたりのムース仕立てにした、繊細な一皿。

Mischiare di granchio e mela ¥1,580
カニとリンゴのミスキアーレ
Crab and Apple Mischiare / 蟹肉苹果沙拉
蟹の豊かな旨みに、りんごの瑞々しい甘みと爽やかさを重ねた前菜。

Caprese di Sophia Loren ¥2,200
ソフィアローレンのカプレーゼ
Sophia Loren’s Caprese /索非亚·罗兰风味番茄马苏里拉奶酪沙拉
北海道産モッツァレラチーズと瑞々しいトマトをバジルの香りで楽しむ、南イタリア生まれの定番前菜。

Parmigiana di melanzane ¥1,890
茄子のパルミジャーナ
Eggplant Parmigiana /茄子帕玛森奶酪焗烤
茄子にトマトとチーズを重ねて焼き上げる、南イタリアで親しまれる伝統料理。

I piatti amati da Sophia Loren

ソフィアローレンの愛した料理

Sophia Loren’s Beloved Dishes / 索菲亚·罗兰挚爱的菜肴

PRIMO PIATTO｜はじめのひと皿

Spaghetti al pomodoro profumati all’alloro di Sophia ¥2,200

ソフィアの月桂樹風味のポモドーロスパゲッティ

Sophia’s Tomato Spaghetti with Bay Leaf /“索菲亚经典”·月桂风味番茄意大利面

トマトの豊かな旨みと月桂樹の清々しい香りを楽しむシンプルなスパゲッティ。

Rigatoni al ragù di manzo alla napoletana ¥2,800

ナポリ風 牛肉のラグーソース リガトーニ

Neapolitan-Style Beef Ragù Rigatoni / 那不勒斯风味牛肉酱粗管意大利面

じっくり煮込んだ牛肉のラグーソースがよく絡む筒状ショートパスタ・リガトーニ。

Risotto Girasole (Risotto allo zafferano con ragù di manzo) ¥3,200

ひまわりリゾット（牛肉のラグーとサフランのリゾット）

Neapolitan-Style Beef Ragù Rigatoni /向日葵烩饭（藏红花烩饭配牛肉酱）

ソフィア・ローレン主演の名作映画『ひまわり』へのオマージュ。

ひまわりを思わせる黄金色のサフランリゾットに、じっくり煮込んだ牛肉のラグーを合わせた一皿。

PSECONDO PIATTO｜メインのひと皿

olpette di Sophia al pomodoro ¥2.800

ソフィアのポルペッティ トマトソース

Sophia’s Polpette with Tomato Sauce / 索菲亚意式手工慢炖牛肉丸配浓郁番茄罗勒酱

イタリア風の肉団子「ポルペッティ」を、コクのあるトマトソースで仕上げた一皿。

Pesce del giorno alla griglia, stile pescatore ¥4,500

本日の鮮魚　漁師風ロースト

Grilled Catch of the Day, Fisherman’s Style / 今日鲜鱼渔夫风味烤制

ハーブを詰めた鮮魚を丸ごと1本ロースト、魚本来の旨みをお楽しみください。

Acqua pazza alla napoletana ¥6,800

ナポリのアクアパッツァ

Neapolitan Acqua Pazza / 那不勒斯风味水煮鲜鱼

鮮魚をトマトとハーブでじっくり蒸し焼きにした南イタリアを代表する魚料理。

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA.

※価格は全て税込です。

All prices include tax. /所有价格均是含税价。

Dopo le 16:00 si applica un supplemento del 10% per il servizio.

※16時以降は10%のサービス料を頂戴しております。

A 10% service charge applies after 4:00 P.M. / 16:00以后另收取10%的服务费。

SOPHIA LOREN RESTAURANT KAMAKURA

SOPHIA LOREN RESTAURANT KAMAKURA

DINNER COURSE

ディナーコース Dinner Course / 晚餐套餐

LA TAVOLA DI SOPHIA

ソフィアの食卓 プリフィックスディナー

¥8,800

Sophia’s Table – Prix Fixe Dinner /索菲亚的餐桌・精选晚餐套餐

Benvenuto dello chef

アミューズ

Amuse-bouche/开胃小点

ANTIPASTO｜前菜

Appetizer / 前菜

Tris di antipasti

前菜3種盛り合わせ

Assorted 3 Appetizers / 前菜3种拼盘

Scegliere un piatto tra i seguenti.

以下よりお好みの一皿をお選びください

Please select one dish from the following. / 请从以下菜品中选择一道您喜欢的菜品。

・Spuma di salmone

・サーモンの泡仕立て

Salmon Spuma / 三文鱼慕斯

・Misto di granchio e mela

・カニとリンゴのミスキアーレ

Crab and Apple Mischiare / 螃蟹与苹果米斯基亚雷

・Caprese di Sophia Loren

・ソフィアのカプレーゼ

Sophia’s Caprese/索菲亚卡普雷塞沙拉

PRIMO PIATTO｜パスタ

Pasta / 意大利面

・Pasta del giorno

・本日のパスタ

Today’s Pasta / 今日意大利面

oppure/or

・Pasta al Parmigiano Reggiano（＋¥500）

・パルミジャーノ・レッジャーノのパスタ(＋¥500)

Parmigiano Reggiano Pasta (+¥500) / 帕尔米吉亚诺・雷吉亚诺奶酪意大利面（＋¥500）

SECONDO PIATTO｜メインディッシュ

Main Dish / 主菜

・Pesce del giorno

・本日の魚料理

Today’s Fish Dish / 今日鱼料理

oppure/or

・Carne del giorno

・本日の肉料理

Today’s Meat Dish / 今日肉料理

DOLCE｜デザート

Dessert / 甜点

Servizio del carrello dei dolci

デザートワゴン

Dessert Wagon Service / 甜点推车服务

Caffè o tè

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea / 咖啡或红茶

UNA CENA ELEGANTE

エレガントディナー

¥12,000

Elegant Dinner / 优雅晚餐

Benvenuto dello chef

アミューズ

Amuse-bouche/开胃小点

ANTIPASTO｜前菜

Appetizer / 前菜

Salmone marinato della casa alle erbe aromatiche

自家製サーモンのマリナート ハーブの香り

Homemade Marinated Salmon with Herbs / 自制香草腌三文鱼

Italiano Ciotola di cozze e funghi

ムール貝とマッシュルームのチョトラ

Mussels and Mushroom Ciotola / 青口贝与蘑菇意式小钵

PRIMO PIATTO｜パスタ

Pasta / 意大利面

Spaghetti al Parmigiano Reggiano

パルミジャーノ・レッジャーノのパスタ

Parmigiano Reggiano Spaghetti / 帕米吉亚诺-雷加诺奶酪意大利面

PESCE｜魚料理

Fish Dish / 鱼料理

Italiano Pesce del giorno in padella

本日の魚のインパデッラ

Pan-Seared Fish of the Day / 香煎今日鲜鱼

CARNE｜肉料理

Meat Dish / 肉类料理

Italiano Tagliata di WAGYU KUROGE

黒毛和牛のタリアータ

Kuroge Wagyu Tagliata / 黑毛和牛意式切片牛排

DOLCE｜デザート

Dessert / 甜点

Servizio del carrello dei dolci

デザートワゴン

Dessert Wagon Service / 甜点推车服务

Caffè o tè

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea / 咖啡或红茶

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA.

※価格は全て税込です。

All prices include tax. /所有价格均是含税价。

Dopo le 16:00 si applica un supplemento del 10% per il servizio.

※16時以降は10%のサービス料を頂戴しております。

A 10% service charge applies after 4:00 P.M. / 16:00以后另收取10%的服务费。

ANTIPASTO

前菜のひと皿

Appetizers / 前菜

Trippa e olive in umido al pomodoro ¥1,650
トリッパとオリーブのトマト煮込み
Tripe and Olives Simmered in Tomato Sauce / 经典黑橄榄番茄慢炖牛肚
牛の胃袋「トリッパ」をオリーブとトマトでやわらかく煮込んだ、イタリアの伝統的な煮込み料理。

Broccoli aglio e olio ¥1,480
ブロッコリーのアーリオ・オーリオ
Broccoli Aglio e Olio / 经典蒜香橄榄油西兰花
ブロッコリーをにんにくと唐辛子、オリーブオイルで香り高く仕上げました。

Insalata ricca di vitamine ¥1,980
ビタミンチャージサラダ
Vitamin-Rich Salad /活力维生素沙拉
特製にんじんドレッシングと彩り豊かな野菜を楽しむサラダ。

Tagliere di prosciutto crudo, salame e mortadella ¥2,480
生ハムとサラミ・モルタデッラの盛り合わせ
Assorted Prosciutto, Salami and Mortadella /意大利生火腿与萨拉米香肠拼盘
イタリア定番、生ハム・サラミ・モルタデッラ。旨みと香りの違いをお楽しみください。

Fritto misto di mare ¥1,980
魚介のフリットミスト
Seafood Fritto Misto / 意式酥炸时令海鲜拼盘
魚介を軽やかな衣で香ばしく揚げた、イタリア風の揚げ物「フリット」の盛り合わせ。

Selezione di 5 antipasti ¥2,400
前菜5種盛り合わせ
Assorted 5 Appetizers / 前菜五款拼盘
味わいの異なる５種類の前菜を、お楽しみください。

Selezione di formaggi italiani ¥2,100
イタリアチーズ盛り合わせ
Assorted Italian Cheeses / 精选意大利奶酪拼盘
個性豊かなイタリアチーズの盛り合わせ。香りやコクの違いをお楽しみください。

PRIMO　PIATTO

はじめのひと皿

First Course / 第一道菜

Spaghetti alle vongole in bianco　¥2,600
ボンゴレ・ビアンコ　｜アサリのスパゲッティ
Spaghetti alle Vongole Bianco / 经典白葡萄酒文蛤意大利面
アサリの旨みとガーリック・唐辛子の香り豊かなスパゲッティ。

Spaghetti aglio,
olio e peperoncino con bianchetti e bottarga　¥2,800
しらすとカラスミのペペロンチーノ スパゲッティ
Shirasu and Bottarga Peperoncino Spaghetti / 吻仔鱼乌鱼子经典蒜香辣味意大利面
駿河湾のしらすとカラスミの濃厚な旨味が織りなすペペロンチーノスパゲッティ。

Linguine al granchio con salsa di pomodoro　¥3,500
渡り蟹のリングイネ　トマトクリームソース
Blue Crab Linguine with Tomato Sauce / 梭子蟹番茄奶油酱意大利面
渡り蟹の濃厚な旨みを、トマトの酸味とクリームで仕上げたパスタ。

Spaghetti alla pescatora, in bianco o in rosso　レギュラー ¥4,200
魚介のスパゲッティ ペスカトーレ （ビアンコ or ロッソ）　ハーフ ¥2,800
Seafood Spaghetti, Bianco or Rosso / 海鲜意大利面（白汁或番茄红酱）
魚介の豊かな旨みを閉じ込めた、イタリア定番のペスカトーレ。
素材の味を生かしたビアンコ、またはトマトのコクを楽しむロッソからお選びいただけます。

Spaghetti o risotto al Parmigiano Reggiano　¥3,200
パルミジャーノ・レッジャーノチーズのスパゲッティ or リゾット
Parmigiano Reggiano Spaghetti or Risotto / 帕玛森雷加诺奶酪意大利面或烩饭
芳醇な香りと深いコクを持つパルミジャーノ・レッジャーノを贅沢に使用。
スパゲッティまたはリゾット、お好みのスタイルでお楽しみください。

Gnocchi di patate con crema al Gorgonzola　¥2,400
じゃがいものニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース
Potato Gnocchi with Gorgonzola Cream Sauce / 戈贡佐拉蓝纹乳酪酱配软糯土豆团子
じゃがいもを使ったもちもちの「ニョッキ」をゴルゴンゾーラの濃厚なクリームソースで仕上げました。

Penne gratinate con gamberi　¥2,600
海老とペンネのグラタン
Shrimp and Penne Gratin / 焗烤芝士虾仁斜管面
海老と茸、ペンネを特製ベシャメルソースでグラタンにしました。

Zuppa di cipolle gratinata　レギュラー ¥1,800
オニオングラタンスープ　ハーフ ¥1,200
French Onion Gratin Soup / 焗烤洋葱汤
玉ねぎの甘みをじっくり引き出したコンソメスープをたっぷりチーズで焼き上げたグラタンスープ。

SECONDO　PIATTO

メインのひと皿

Main Dishes / 主菜

Pesce del giorno in padella ¥2,600
本日の魚のインパデッラ
Pan-Seared Fish of the Day /香煎当日时令鲜鱼
旬の魚を香ばしく焼き上げ、レモンとオレガノのソースで。

Guancia di tonno di Misaki arrosto ¥3,300
三崎マグロのカマのロースト
Roasted Misaki Tuna Collar / 烤三崎金枪鱼下巴
旨みの濃い三崎マグロのカマを、豪快に香ばしくローストした食べ応えのある一皿。

Mezzo pollo arrosto alle erbe e spezie ¥3,400
ひな鶏半身ハーブスパイスのロースト
Herb & Spice Roasted Half Chicken / 香草烤嫩鸡（半只）
ひな鶏半身をハーブとスパイスで薫り高く、皮目は香ばしくジューシーに焼き上げて。

Tagliata di maiale Kirishima Junpaku del KAGOSHIMA ¥3,500
鹿児島県産 霧島純粋豚のタリアータ
Kagoshima Kirishima Junpaku Pork Tagliata / 鹿儿岛雾岛纯粹猪意式切片
鹿児島県産・霧島純粋豚を香ばしくグリルし、肉本来の豊かな旨みをシンプルに。

Stufato di manzo cotto lentamente ¥4,200
やわらかく煮込んだビーフシチュー
Slow-Cooked Tender Beef Stew / 经典慢炖牛肉
牛肉をじっくり時間をかけて煮込み、ほどけるようなやわらかさと深いコクを引き出した一皿。

Riso con bistecca di WAGYU KUROGE ¥6,000
黒毛和牛のステーキ重
Kuroge Wagyu Steak Rice Bowl / 黑毛和牛排配特选香米膳
香ばしく焼き上げた黒毛和牛の豊かな旨みを、ご飯とともに贅沢に味わう一品。

Bistecca di WAGYU KUROGE, da 200 g ¥7,200～
黒毛和牛のステーキ　200g～(200g・300g・400g)
Kuroge Wagyu Steak, from 200g / 黑毛和牛排 200克起
黒毛和牛を香ばしく焼き上げ、肉本来の甘みと豊かな旨みをシンプルに楽しむステーキ。

Piatto per bambini ¥1,800
お子様プレート
Kids’ Plate/儿童餐盘
ハンバーグ、エビフライ、ナポリタン、オムレツにジュースがついたお子様専用プレートです。

DOLCE
デザート
Desserts / 甜点

Cheesecake ricca e profumata ¥1,260
香り豊かなチーズケーキ
Rich and Aromatic Cheesecake / 馥郁醇香芝士蛋糕
チーズの芳醇な香りと濃厚なコク、なめらかな口どけを楽しむデザート。

Tiramisù originale di Sophia ¥1,260
ソフィア オリジナルティラミス
Sophia’s Original Tiramisu / 索菲亚经典原创提拉米苏
エスプレッソのほろ苦い香りとマスカルポーネクリームが織りなすイタリアを代表するデザート。

Bignè caramellato alla crema catalana ¥1,380
カラメリゼしたカタラーナシュー
Caramelized Catalana Cream Puff / 焦糖炙烤卡塔拉纳奶油泡芙
シューに詰めたカタラーナを、パリッと香ばしくカラメリゼにて。

Torta fondente al cioccolato ¥1,380
濃厚なガトーショコラ
Rich Chocolate Cake / 浓郁经典巧克力蛋糕
チョコレートの深いコクと、しっとり濃厚な口どけを楽しむ一品。

Parfait di frutta di stagione ¥2,400
季節のフルーツパフェ
Seasonal Fruit Parfait /时令水果圣代
旬のフルーツの瑞々しさと彩りを、華やかに楽しむ季節のパフェ。

Selezione di gelati ¥900
ジェラート盛り合わせ
Assorted Gelato / 意式手工冰淇淋拼盘
なめらかな口どけと風味豊かなジェラートの盛り合わせ。

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA.
※価格は全て税込です。
All prices include tax. / 所有价格均是含税价。

Dopo le 16:00 si applica un supplemento del 10% per il servizio.
※16時以降は10%のサービス料を頂戴しております。
A 10% service charge applies after 4:00 P.M. / 16:00以后另收取10%的服务费。

SOPHIA LOREN RESTAURANT KAMAKURA