

ディナーメニューのご紹介



シェフのスペシャルティ **第1弾** ズッパ デイ ペッシェ (色々な魚介のブイヤベース)

数種類の魚介を使ったボリュームたっぷりの鍋料理。
シメにはリゾットもついており余すことなく
魚介をお楽しみいただける魚介好きには堪らない
贅沢な一品です。

サイズ 小 ¥4760
大 ¥5850

※事前予約のお料理です
※食材のご準備に3営業日ほど頂戴しております

シェフのスペシャルティ **第2弾** 地物野菜と魚介のカルトッチョ (お野菜と魚介の紙包み蒸し焼き)

袋を開けた途端、ふわっと魚介やハーブの香りが
一面に広がり、食欲が駆り立てられます。
旨味を逃さず仕上げる包み焼は
召し上がった方のみぞ知る幸福感が。
是非、召し上がってください。

一皿(お二人様分) ¥5950

※事前予約のお料理です。
※食材のご準備に3営業日ほど頂戴しております



他にもアラカルト料理を多くご用意しております!

三浦半島で育った四季折々の旬食材。
地元の農家さんや漁師さんには
いつも支えて頂いています!
その食材を活かした当店ならではの料理を
御用意しております。
日が暮れかかる綺麗な海を眺めながらの
お食事を、是非! 味わってみてください。

会食や接待利用も承っております。
お気軽にご相談くださいませ。

【プランのご紹介】

● アニバーサリープラン 一人様 ¥8000
記念日や誕生日利用の方にオススメです
記念にフォトフレームもプレゼント!

● グループプラン 一人様 ¥4000
友人や会社のお集まり、グループでの食事会に
オススメです
※5名様から予約受付しております。

アラカルトメニュー

(季節による一例です)

- ・三浦野菜 バーニャカウダ ￥1200
- ・岡山、日生産 牡蠣のオーブン焼き ￥1680
- ・東京湾 鮮魚のカルパッチョ ￥1570
- ・宮城、気仙沼産 穴子のスパゲティ ￥1680
- ・イタリア産 カルドンチエッリのソテー、フリット ￥1680
- ・神奈川、三崎 メカジキのグリル、カツレツ ￥1780
- ・長島農園 有精卵のカルボナーラ ￥1530
- ・横須賀、走水 のりと柚子胡椒のクリームソーススパゲティ ￥1360
- ・佐島、山茂丸 釜揚げシラスのスパゲティ ￥1360
- ・東京湾、長井港であがったお魚のアクアパッツァ(切り身) ￥2380

他にもお魚一本物、お肉料理など多数ご用意しております



ドリンクメニュー

(季節による一例です)

- ・おすすめイタリアワイン(赤・白) グラス ￥1000～
ボトル ￥5000～
- ・浦賀レモン 特製シロップカクテル ￥650
- ・シチリア産 ブラッドオレンジジュース ￥650
- ・嘉山農園イチゴ スパークリングカクテル ￥900
- ・アクアパッツァ直伝 自家製ジンジャーエール ￥700
- ・イタリア産 ペローニ(瓶ビール) ￥800
- ・キリングリーンズフリー(ノンアルコールビール) ￥550



横須賀アクアマール

TEL 046-845-1260

HP www.acquamare.jp

予約お問い合わせはお電話または、
HPから承っております。



↑HP QRコード

このチラシをお持ちいただいたお客様に、

おまかせ小皿前菜プレゼント♪

(本券で一组 最大10名様までご利用いただけます。)

※ご注文時に、スタッフにお申し付けください。

有効期限 2023年3月31日まで