

イタリア・ナポリの美味しいワインが
90分飲み放題!!



自慢のナポリ料理を楽しむ **チェザリの宴会コース**

完全予約制 *3名様から*

お一人様 **¥5,800~**
¥6,380~ (税込)

《スペース貸切有り》

飲み放題メニュー

- ・ファラフェスタボルスプマンテ
- ・オリジナルボトルワイン(赤/白)
- ・瓶ビール(the PREMIUM MALT'S)
- ・ハイボール
- ・コーラ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース・ウーロン茶



公式 HP QRコード

ご予約は ...

お電話または公式 HP 各グルメサイトから

TEL 052-238-0372



1階ホール 1階個室 2階ホール

10~80名様 着席又は立食
(それぞれ、要相談)

チェザリの名物料理
を楽しむコース

コルソA

お一人様

¥5,800
(税込 ¥6,380)

〈お口取り〉

チェリートマトのブルスケッタ風PIZZAクロッカンテ

〈前菜〉

季節のアンティパスト2種

海老と水牛モッツアレラのカプレーゼ仕立て

茄子とチーズの重ね焼き

季節の揚げ物

〈ピッツァ〉

世界一のマルゲリータピッツァ

季節のおすすめピッツァ

〈メイン&パスタ〉

季節の鮮魚を使ったアクアパッツァ

残りのスープを使ってのオリジナル生パスタ

〈ドルチェ〉

季節のおすすめジェラート2種盛り合わせ

〈パン〉

窯焼きパンと卵とハムを使ったトルタノ

特選牛肉の薪火焼き
ビステッカ付コース

コルソB

お一人様

¥7,300
(税込 ¥8,030)

〈お口取り〉

チェリートマトのブルスケッタ風PIZZAクロッカンテ

〈前菜〉

季節のアンティパスト2種

海老と水牛モッツアレラのカプレーゼ仕立て

茄子とチーズの重ね焼き

季節の揚げ物

〈ピッツァ〉

世界一のマルゲリータピッツァ

季節のおすすめピッツァ

〈メイン&パスタ〉

季節の鮮魚を使ったアクアパッツァ

残りのスープを使ってのオリジナル生パスタ

チェザリの名物料理!! 特選牛の薪火焼き

〈ドルチェ〉

季節のおすすめジェラート2種盛り合わせ

〈パン〉

窯焼きパンと卵とハムを使ったトルタノ

フォアグラ・トリュフ・キャビア
を使った贅沢なコース

コルソC

お一人様

¥8,800
(税込 ¥9,680)

〈お口取り〉

瞬間燻製フォアグラとマンゴーの PIZZAクロッカンテ

チェリートマトのブルスケッタ風PIZZAクロッカンテ

〈前菜〉

季節のアンティパスト3種

赤海老のカプレーゼ仕立て キャビア添え

茄子とチーズの重ね焼き

季節の揚げ物

〈ピッツァ〉

世界一のマルゲリータピッツァ

黒トリュフとプロシュートの現代風ピッツァ

〈メイン&パスタ〉

魚介類を贅沢に使ったズッパディベッシェ

残りのスープを使ってのオリジナル生パスタ

チェザリの名物料理!! 特選牛の薪火焼き

〈ドルチェ〉

季節ジェラート3種盛り合わせ

〈パン〉

窯焼きパンと卵とハムを使ったトルタノ