

# Piatto consigliato del giorno 日替わりメニュー



## Antipasto del giorno 前菜

アンティパスト デル ジョルノ

### A: マグロのトンノクリーダ 椎茸のマリネ

¥1,750  
(税込 ¥ 1,925)

### B: トリッパのトマト煮込み

¥1,200  
(税込 ¥ 1,320)

## Zuppa del giorno スープ

ズペッタデルジョルノ

### 蕪のクリームズペッタ

¥600  
(税込 ¥ 660)

## Pizza del giorno ピッツア

ピッツアデルジョルノ

### “Pizza Gennaio” ピッツア ジエンナイオ

¥1,800  
(税込 ¥ 1,980)

(ブロッコリー・ズッキのスマート・フィオールディラッテ  
ボッタルガ・バター・イタリアンパセリ)

## Pasta del giorno パスタ

パスタデルジョルノ

### A: 鴨もも肉とレンズ豆のラグービアンコ フジッリ

¥2,000  
(税込 ¥ 2,200)

※セット価格 + ¥ 200  
(税込 ¥ 220)

### B: 鮭とちぢみほうれん草のペペロンチーノ スパゲッティー

¥1,800  
(税込 ¥ 1,980)

## Il piatto di Pesce dell giorno 本日のお魚料理

イル ピアット ディ ペッシェ デル ジョルノ

### アンコウのインペペータ

¥2,500  
(税込 ¥ 2,750)

## Il piatto di carne dell giorno 本日のお肉料理

イル ピアット ディ カルネ デル ジョルノ

### 静岡県産マンガリツア豚と冬野菜のボッリート

¥3,800  
(税込 ¥ 4,180)

## Verdure dell giorno お野菜(付け合わせ)

ヴェルドゥーレデルジョルノ

### 白菜のストウファー

¥700  
(税込 ¥ 770)

## Gelato dell giorno ジェラート

ジェラートデルジョルノ

### ザバイオーネのジェラート& カシスブラッドオレンジのシャーベット

¥400  
(税込 ¥ 440)

# Dolce Menu

## ドルチェメニュー

※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・Bから1つお選びいただけます。  
C~Lも+¥100(税込¥110)でお選びいただけます。



**A** *Gelato altigiano* 単品 ¥ ask  
本日の『匠ジェラート』  
種類は日替わりメニューをご覧ください。



**B** *Tiramisù* 単品 ¥ 400  
(税込¥440)  
ティラミス  
伝説のティラミスが10年ぶりに復活！  
濃厚なマスカルポーネチーズとナポリKIMBO社の  
最高級エスプレッソで作った当店、オリジナルレシピ。



**C** *Budino* 単品 ¥ 430  
(税込¥473)  
ブディーノ(石窯焼きプリン)  
当店の名物ドルチェ。大自然の中で  
のびのび育った元気な鶏から生まれる  
新鮮こだわり卵を使用。バニラビーンズ  
たっぷりで濃厚な味わいです。



**D** *Coda di Aragosta* 単品 ¥ 500  
(税込¥550)  
コーダ ティ アラゴスタ  
パイ生地の中にシュー生地を  
入れて焼きのばし、中にクリームを  
詰めたナポリ菓子。



**E** *Delizia al Limone* 単品 ¥ 500  
(税込¥550)  
デリツィア アル リモーネ  
イタリア語で“素晴らしいレモンのケーキ”  
レモンチエッロ(リキュール)風味のリコッタチーズを使ったしっとりとした  
スポンジとレモンクリームの爽やかなケーキ



**F** *Pastiera* 単品 ¥ 500  
(税込¥550)  
パステイエーラ  
大麦と小麦のミルク煮と  
イタリア語で“素晴らしいレモンのケーキ”  
レモンチエッロ(リキュール)風味のリコッタチーズを使ったしっとりとした  
ナポリの伝統菓子。



**H** *Torta Caprese* 単品 ¥ 500  
(税込¥583)  
トルタ カプレーゼ  
アーモンドスライスを使った  
カプリ島伝統のショコレートケーキ。



**I** *Torta Ricca al parmigiano* 単品 ¥ 530  
(税込¥583)  
トルタ リッカ パルミジャーノ  
パルミジャーノチーズをふんだんに使った  
リッチなチーズケーキ



**J** *Baba Napoletana* 単品 ¥ 530  
(税込¥583)  
ババ ナポレターナ  
ナポリのドルチェと言えば、ババです。  
ラム酒のきいた生地に生クリームたっぷり！



世界一のピッツァ職人  
パシュカーレ牧島  
× チェザリ!!  
プリモパステイチエーラ  
上田 舞子

私たち『匠』が作っています