

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: 牛モツのトマト煮込み

¥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 del 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 del 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 マンガリッタ 豚と冬野菜のボッリート

¥3,800
(税込 ¥ 4,180)

Verdure del 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 del 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 &

¥400
(税込 ¥ 440)

カシスブラッドオレンジのシャーベット

Dolce Menu

ドルチェメニュー

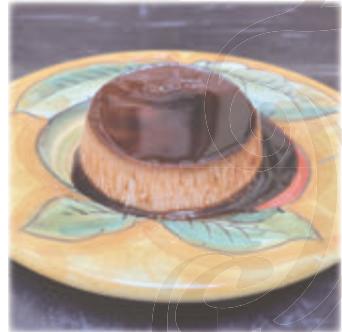
※ランチ/ディナーセットのドルチェはA・Bから1つお選びいただけます。
C~Lも+¥100(税込¥110)でお選びいただけます。



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
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ラートケーキ。



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!

私たち『匠』が作っています!!

