

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: 鯖のマリネとお米のサラダ

¥1,700
(税込 ¥1,870)

B: ショウサイ河豚のカルパッチョ インサラータ添え

¥1,650
(税込 ¥1,815)

Zuppa del giorno スープ

ズペッタデルジョルノ

トマトとスペルト小麦のズペッタ

¥600
(税込 ¥660)

Pizza del giorno ピッツア

ピッツアデルジョルノ

“Pizza al Febbraio”

¥1,800
(税込 ¥1,980)

スカラーラストウファータ・フィオールディラッテ・サルシッチャ

ポモドーロジャッロ・リコッタクリーム

Pasta del giorno パスタ

パスタデルジョルノ

A: 牡蠣とフリアリエッリのリングイネ

¥2,000
(税込 ¥2,200)

※セット価格 + ¥200
(税込 ¥220)

B: 仔羊とマッシュルームのラグーソーススパゲッティ

¥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

真鯛のスコッタータ リボリータ添え

¥2,200
(税込 ¥2,420)

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

和牛モモ肉のコトレッタヒルレッコラサラダ

¥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

人参のインパデッラ

¥650
(税込 ¥715)

Gelato dell'giorno ジェラート

ジェラートデルジョルノ

バニラヨーグルトジェラート & 莓シャーベット

¥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
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

上田 舞子