

Takeout 2020 Winter



おすすめセット♪
あとは飲み物を用意して
Let's party!

Antipasto - 前菜 -

- 3種イタリアハムのサラダ ¥650
シンプルなサラダに、イタリアのハム、モルタデッラと、サラミ、生ハムをのせました。
- 前菜盛り合わせ (2人前) ¥1200
3〜4種類の前菜が入っています。まずはこれ。悩んだらこれ。おすすめですよ。
- 自家製パン (4カット) ¥200
毎日店内で焼いております。オーブントースターで温めてどうぞ。
- 季節野菜のスープ ¥350
旬の野菜をポタージュスープに。容器は電子レンジOK。内容はお電話でお問い合わせ下さい。



おうちレストラン

4人用セット ¥10000
2人用セット ¥5200

- ・サラダ
- ・スープ
- ・前菜盛り合わせ
- ・パスタ ※選べます
- ・ピッツァ ※選べます
- ・ドルチェ
- ・コーヒードリップバッグ

Pasta - パスタ -

- ベーコンとクリームソース ニョッキ ¥915
じゃがいもと小麦粉を練ってできるパスタ。もちもち食感とクリームソースが抜群です。
- 生産者さん 応援! 八海山サーモンブツタネスカ リガトーニ ¥915
魚沼のサーモンを使ったトマトソースタイプ。ショートパスタのリガトーニでどうぞ。
- 生産者さん 応援! 石坂まいだけのラザニア ¥850
魚沼の石坂まいだけをふんだんに使用したラザニア。食感も香りも一度食べたら忘れられません。



Pizza - ピッツァ -

- マルゲリータ ¥1080
定番中の定番。ジューシーなトマトソースとモッツアレラのソフトな口当たりがやめられない。
- にいがた野菜菜園風 ¥1080
トマトソースベースの当店一番人気のピッツァ。旬の野菜がふんだんに入っています。
- 燻製した越の鶏と菊芋のローズマリーピアンカ ¥1080
薫り豊かな燻製鶏と旬の菊芋をトッピング。隠し味のお醤油で香ばしさをアップ。
- 生産者さん 応援! 八海山サーモンとトマト、季節野菜のハーブバターソース ¥1380
野菜のフレッシュさとハーブバターの香りが口の中で広がります。サーモン好きにはたまらない一品。
- 摂田屋ピッツァ ¥1380
豚肉を摂田屋星野本店さんの味噌でマリネし、今が旬の長葱をトッピング。香ばしさをどうぞ。
- 生産者さん 応援! 石坂まいだけとモルタデッラ ¥1480
魚沼の石坂まいだけをふんだんにのせました。イタリアのハム「モルタデッラ」もたっぷり。
- クアトロフォルマッジ ¥1580
トマトソースありのロツツか、トマトソースなしのピアンカか。あなたはどっち？



- 注文方法 ■ お電話でご予約下さい。※その場でご注文もできますが、お詰めするまでに30分〜1時間かかる場合もございます。事前にお電話でご注文頂きますと受渡がスムーズです。
 - 予約時間受付 ■ 当日のご注文は17:00までにお願い致します。
 - 受取可能時間 ■ 11:30〜12:00 18:00〜19:30
 - デリバリー致します ※近所様限定 ■
- 税込5000円以上お求めの方に、平日のディナータイムのみですが、配達いたします。詳しくはお電話でご相談ください。おうちレストラン♪お楽しみください♪

Dolce - デザート -

日替わりドルチェ ¥350〜

ケーキ系や、瓶につめたパンナコッタなど。内容はお電話にて。



※すべての価格に別途8%の消費税がかかります。