

Takeout 2021 Winter



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
旬な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。



おすすめセット小
あとは飲み物を用意して
Let's party!

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
- ・コーヒードリッパバッグ

Pasta - パスタ -

- 生産者さん応援!** **八海山サーモンと冬野菜のクリームソース 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。
- new** **サルシッチャと玉葱のトマトソース リガトーニ** ￥915
サルシッチャの旨味が溶け込んだトマトソース。ショートパスタのリガトーニでどうぞ。
- 生産者さん応援!** **石坂まいたけのラザニア** ￥850
魚沼の石坂まいた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 -

- 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。
- new** **ボロネーゼ カルトソーネ** ￥1280
”包む”という意味のカルトソーネ。自家製のソースととろっとしたチーズをあつあつでどうぞ。
- 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!** **石坂まいたけとモルタデッラ** ￥1480
魚沼の石坂まいた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。
- new** **白エビと青菜、ハーブバターとトマトソース** ￥1580
香ばしい白エビとハーブ、にんにくの相性が抜群。豊かな香りをお楽しみください。
- クアトロフォルマッジ** ￥1580
4種類のチーズがたっぷり。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?



Secondi - メイン料理 -

- new** **牛ホホ肉の赤ワイン煮込み〜自家製パン付き** ￥2180
自宅でレストランが味わえる一品。パンがついています。ビールやワインと一緒にどうぞ。

- 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けますと受渡がスムーズです。
- 予約受付 ■ 当日のご注文は17:00までお願い致します。
- 受渡時間 ■ 11:30〜14:30、18:00〜20:00

デリバリー致します ※ご近所様限定

平日18:00以降のみですが配達いたします。税込5000円以上で利用可能。状況により、お受けできない場合もあります。まずはお問い合わせ下さい。



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。