

Takeout 2021 Spring



Antipasto - 前菜 -

- 3種イタリアハムのサラダ** ¥730
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)** ¥1280
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)** ¥250
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** ¥380
旬な野菜をポタージュスープに。容器は電子レンジOK。内容はお電話で問い合わせ下さい。



おすすめセット♪
あとは飲み物を用意して
Let's party!

おうちレスト

4人用セット ¥10800
2人用セット ¥5800

- ・サラダ
- ・スープ
- ・前菜盛り合せ
- ・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

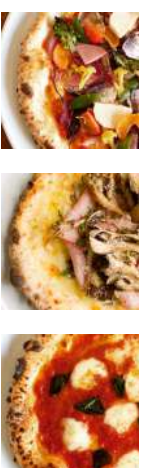
Pasta - パスタ -

- 生産者さん応援!** 八海山サーモンと春野菜のクリームソース ニョッキ ¥1000
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。
- サルシッチャと玉葱のトマトソース リガトーニ ¥1000
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 ¥980
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 -

- マルゲリータ ¥1180
これぞ定番。お子さまにも人気です。
- にいがた野菜菜園風 ¥1180
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。
- 燻製した越の鶏と春菊のピアンカ ¥1180
薫り豊かな燻製鶏と旬の春菊をトッピング。隠し味のお醤油で香ばしさをアップ。
- new** サルシッチャと新玉葱のピアンカ ¥1280
甘みの強い新玉葱と自家製のサルシッチャ。旬をたっぷり味わえます。
- ヤリイカと山菜のマリナーラ ¥1380
フキノトウのタプナードが隠し味。ヤリイカの旨味と相性抜群です。
- 生産者さん応援!** 石坂まいたけとモルタデッラ ¥1580
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。
- 白エビと青菜、ハーブバターとトマトソース ¥1680
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 ¥1680
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 -

- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み〜自家製パン付き ¥2380
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。

Dolce - デザート -

- 日替わりドルチェ ¥400〜
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。他、イタリアの瓶ビール、瓶ジュース、当店オリジナルジンジャーシロップなどもご用意。
※すべての価格に消費税8%が含まれています。

Food Delivery
AallaZ
出来立てを
お届けします

当店より片道15分程度のご近所様限定とさせていただきます。税込5000円以上でお願いします。

テイクアウト&デリバリー オーダー方法

お電話でご予約下さい。その場でご注文もできますが、お話しするまでに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 ■ テイクアウト > 11:30 ~ 14:30, 18:00 ~ 20:00
- デリバリー > 平日の18:00 ~ 20:30

※混雑状況によってはお受けできない場合もあります