

# TAKE AWAY MENU テイクアウトメニュー

## PIZZAS



マルガリータ  
1,980円(税込)  
トマトソース  
モッツアレラ・バジル



クワトロケソス  
2,860円(税込)  
モッツアレラ・パルメザン  
ゴルゴンゾーラ・タレージョ



マリナーラ  
1,540円(税込)  
トマトソース・ガーリック  
オレガノ



ジェローム  
2,860円(税込)  
トマトソース・辛口チョリソー  
グリーンオリーブ・マーシュ  
ブッラータチーズ  
バジルペースト



ピッツアマン  
3,080円(税込)  
和牛ソース 150g  
ブッラータチーズ・パルメザン  
カレーソース・レーズン  
玉ねぎ・パクチー・ライム



リエ  
2,210円(税込)  
モッツアレラ・玉ねぎ  
マヨネーズ・紫蘇  
照焼チキン・海苔



オコノミヤキ  
2,420円(税込)  
モッツアレラ・キャベツ  
ベーコン・コーン・玉子



シカゴ ペパロニ  
2,860円(税込)  
トマトソース・モッツアレラ  
チェダーペパロ・パルメザン



ビスマルク  
3,080円(税込)  
モッツアレラ・半熟卵  
グリーンサラダ・パルメザン  
イベリコハム



ピッツアマフィア  
2,800円(税込 3,080円)  
生クリーム・玉葱  
ベーコン・半熟卵  
パルメザン・黒トリュフ

## PASTAS



伝統的でシンプルな  
スパゲッティ  
ポモドーロエバジリコ  
1,540円(税込)



本物ローマスタイルの  
スパゲッティ  
カルボナーラ  
2,420円(税込)



牛肉とボルチーニの  
赤ワイン煮込み  
フェットウチーネ  
2,640円(税込)



焦がしバター醤油と  
生海苔のタラコ  
スパゲッティ  
1,760円(税込)

ポローニャ風ミートソースラザニア 2,200円(税込)

## DISHES & DESSERT



スペイン ホセリート社  
36ヵ月熟成ハモン  
イベリコベジョータ  
20g 1,760円(税込)  
40g 3,200円(税込)



ホセリート社  
ハモンイベリコベジョータ  
のコロッケ  
935円(税込)



ポテトフリット  
ローズマリーマヨネーズ  
とブラバスソース添え  
935円(税込)



自家製フォカッチャ  
シーソルトとオレガノ風味  
540円(税込)



ヨーロッパ産  
3種のチーズ  
ドライフルーツ添え  
2,640円(税込)



生ハム、モッツアレラと  
トリュフのホットサンド  
1,980円(税込)



イベリコ豚プルマの  
ローズマリーマヨネーズと  
ブラバスソース添え  
2,640円(税込)



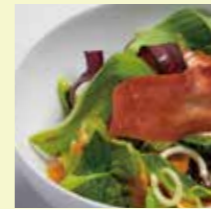
アボカドとピーズの  
タルタル  
1,980円(税込)



フォアグラと柿のテリーヌ  
マンサニージャ  
シェリーの香り  
1,980円(税込)



北海道産ホタテのソテー  
マッシュルームと  
柑橘ソース  
2,420円(税込)



グリーンサラダ  
ロメコソース  
1,760円(税込)



ブッラータチーズとトマト  
ブラックオリーブの  
カプレーゼ  
1,980円(税込)



ムール貝の  
白ワイン蒸し  
1,650円(税込)



アンコウの  
アメリカヌソース  
3,520円(税込)



スペイン風魚介の雑炊  
アロスカルドソ  
(イカ・エビ・ムール貝・帆立)  
4,290円(税込)



海老と鶏肉の  
イエローカレーライス  
パクチー添え  
3,080円(税込)



タスマニアサーモンと  
野菜のグリル  
エストラゴンバター風味  
3,080円(税込)



和牛サーロインステーキ  
黒胡椒ソース  
350g  
4,290円(税込)



野菜のブイヨンで煮込んだ  
和牛のトリッパ  
燻製パプリカのアクセント  
1,980円(税込)



千葉県産豚ロースと  
鎌倉野菜の  
ロメコソース  
2,640円(税込)



和牛ホホ肉  
赤ワイン煮込み  
4,290円(税込)



比内地鶏のグリル  
野菜と柚子胡椒添え  
2,640円(税込)



DESSERT  
シェフジェロームの  
特別レシピ  
バスク風チーズケーキ  
1,078円(税込)