

Light course

3600 yen(taxinc.3960)

APPETIZERS

Today's assorted appetisers

本日の前菜盛り合せ

PIZZAS or PASTAS or MAIN DISHES

パスタ、ピッツア、

メインディッシュから1品お選びください

DESSERTS

デザートを1品お選びください

Full course

4500 yen(taxinc.4950)

APPETIZERS

Today's assorted appetisers

本日の前菜盛り合せ

PIZZAS or PASTAS

パスタ、ピッツアから1品お選びください

MAIN DISHES

メインディッシュから1品お選びください

DESSERTS

デザートを1品お選びください

Premium course

5800 yen(taxinc. 6380)

AMUSE

アミューズ

APPETIZERS

Today's assorted appetisers

本日の前菜盛り合せ

PIZZAS or PASTAS

パスタ、ピッツアから1品お選びください

MAIN DISHES

Japanese Lean Beef Steak with Herb Salsa Sauce

国産牛赤身肉のステーキ ミックスベリーソース

DESSERTS

デザートを1品お選びください

Option drinks

Coffee (Hot / Iced)

コーヒー

Tea (Hot / Iced)

紅茶

Chamomile tea

カモミールティー

Coca-cola

コカコーラ

Apple juice

アップルジュース

Orange juice

オレンジジュース

Pineapple juice

パイナップルジュース

Ginger ale

ジンジャーエール

300 yen(taxinc. 330)

Cappuccino

カプチーノ

Mango juice

マンゴージュース

Caffe latte (Hot / Iced)

カフェラッテ

Guava juice

グアバジュース

400 yen(taxinc. 440)

PIZZAS

MARINARA / Tomato sauce, garlic, oregano and olive oil
マリナーラ（トマトソース、ニンニク、オレガノ、オリーブオイル）

MARGARITA / Tomato sauce, mozzarella, basil and grana padano
マルガリータ（トマトソース、モツツアレラチーズ、バジル、グラナパダーノ）

FUNGHI / Mozzaralla, mushroom ,maitake mushrooms,shimeji mushrooms,grana padano
フンギ（モツツアレラチーズ・マッシュルーム・舞茸・しめじ・グラナパダーノ）

RIE / Mozzarella, onions confit, teriyaki sauce, chicken, shiso, nori and mayonaise
リエ（モツツアレラ、玉ねぎコンフィ、照り焼きソース、チキン、紫蘇、海苔、マヨネーズ）

PIZZA of the day (Please ask your waiter)
本日のピツツア（店舗スタッフにお尋ねください）

PASTAS

Vongole and Mushroom Aglio e Olio
アサリとキノコのペペロンチーノ

Creamy Pasta with Baby Shrimp and Aonori
小海老と青のりのクリームパスタ

Rich Carbonara with Pancetta
自家製パンチェッタの濃厚カルボナーラ

Spaghetti Vongole Bianco (+330)
ポンゴレビアンコ (+330)

PASTA of the day /(Please ask your waiter)
本日のパスタ（店舗スタッフにお尋ねくださいませ。）

MAIN DISHES

Gratin of Salt Cod and Seasonal Root Vegetables
塩タラと冬野菜のグラタン

Pan-Seared Fresh Fish, Sauce Duglére
鮮魚のポワレ デュグレソース (+パン)

European-Style Beef Shoulder Curry
牛肩ロースの欧風カレー

DESSERTS

JEROME Burnt Basque Cheesecake
ジェローム バートバスクチーズケーキ

Baked Chocolate with Orange Espuma
ベイクドショコラとオレンジエスプーマ

Crème d'Anjou with Mixed Berry Coulis
ミックスベリーソースと恋するクレームダンジュ

NONNA MARIA

バルセロナの人気グルメピツツアが馬車道に登場

2016年に、スペイン3つ星レストラン「Sant pau」のエグゼクティブシェフも務めたJerome uilbeufがバルセロナに開業し、「ベスト10ピザレストラン」にも選ばれた人気グルメピザレストラン。食材のクオリティーを重視し、伝統的なピザに限らず世界中の味を取り入れたピザは瞬く間に話題となり、2019年にはレシピ本も出版している。

