

THE YOKOHAMA BAY

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、ピッツァ、
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、ピッツァから 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、ピッツァから 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

Caffe latte (Hot / Iced)
カフェラッテ

Mango juice
マンゴージュース

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、モッツァレラチーズ、バジル、グラナパダーノ)

FUNGHI / Mozzarella, mushroom, maitake mushrooms, shimeji mushrooms, grana padano
フンギ (モッツァレラチーズ・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 (モッツァレラ、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)
本日のピッツァ (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)
ボンゴレビアンコ (+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 Dugléré
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 バースト 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ッツァが馬車道に登場

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。

