

# Light course

3600 (tax included 3960)

( Appetizer +1 main dish +Dessert )

下記前菜を1品  
右ページのメインディッシュ、パスタ、ピッツァから1品  
デザート1品をお選びください。

# Full course

4500 (tax included 4950)

( Appetizer +1 Pizza or Pasta +1 main dish +Dessert )

下記前菜を1品  
右ページのパスタ、ピッツァから1品  
メインディッシュ1品  
デザート1品をお選びください。

## APPETIZERS

- Five Bean and Five Grain Green Salad  
-五種豆と五穀グリーンサラダ
- Pâté de Campagne  
-パテ・ド・カンパーニュ
- White Bean and Sausage Minestra  
-白いんげんとサルシッチャのミネストラ
- Salpicón Spanish-style Salad  
-サルピコン スペイン風サラダ

**NONNA MARIA**  バルセロナの人気グルメピッツァが横浜馬車道に登場。

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 Quilbeuf が、バルセロナに開業し「ベスト10ピザレストラン」にも選ばれたスペインのグルメピッツァレストラン。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【PIZZAS PARA LLEVAR】も出版している。



## **PIZZAS** NONNA MARIA 🍀

-**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、モッツアレラチーズ、バジル、グラナパダーノ)

-**DIAVOLA**; Tomato sauce, cherry tomato, mozzaralla, pepperoni and cheddar cheese

-ディアヴォラ(トマトソース、チェリートマト、モッツアレラ、ペパロニ、チェダーチーズ)

-**Rie**; Mozzarella, Onions confit, teriyaki sauce, chicken, shiso, nori and mayonaise

-リエ(モッツアレラ、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 our Staff

-本日のピッツァ(店舗スタッフにお尋ねくださいませ。)

## **PASTAS**

-**Swordfish Amatriciana**

-メカジキのアマトリチャーノ

-**Rich Carbonara with Homemade Pancetta**

-自家製パンチェッタの濃厚カルボナーラ

-**Vongole Bianco (+330)**

-ボンゴレビアンコ(+330円)

-**Spaghetti with Rich Sea Urchin Sauce (+660)**

-濃厚雲丹ソース スパゲッティ(+660円)

-**PASTA of The DAY**; Please ask our Staff

-本日のパスタ(店舗スタッフにお尋ねくださいませ。)

## **MAIN DISHES**

-**Pan-Seared Fresh Fish with Lemon Butter Sauce**

-鮮魚のポワレ レモンバターソース

-**Housemade Roast Beef Bowl**

-自家製ローストビーフ丼

-**Roast Pork with Tarragon Cream (+330)**

-ローストポーク エストラゴンクリーム(+330円)

-**Domestic Beef Sirloin Steak with Red Wine Sauce (+990)**

-国産牛赤身肉のステーキ 赤ワインソース(+990円)

## **DESSERTS**

-**JEROME Burnt Basque Cheesecake**

-ジェローム バート バスク チーズケーキ

-**Blanc manger with sea water ice cream, almonds foam and olive oil (signature)**

-ソルトアイスクリーム~アーモンドフォームとオリーブオイルを掛けて~

-**2 scoops of ice cream**

-アイスクリーム

-**Tiramisu by the glass**

-ティラミス