

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

- Kanagawa's farm salad and roots with sweet corn and tuna confit
-神奈川県野菜とツナコンフィのサラダ
- Caprese of colorful tomatoes and Hokkaido mozzarella with black olives
-黒オリーブと北海道モッツアレラのカプレーゼ
- French onions soup style with croutons and cheese
-フレンチオニオンスープ～チーズクルトンと一緒に～
- Avocado and beets tartar with lime, grape and mustard
-アボカドとビーツのタルタル、ライムとマスタードを添えて

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, mozzarella, 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

- POMODORO**; tomato sauce, garlic, basil and cherry tomato
-ポモドーロ(トマトソース、ニンニク、バジル、チェリートマト)
- ARRABIATA**; Tomato sauce, garlic, chili, spicy sausage, onions, grana padano
-アラビアータ(トマトソース、ニンニク、スパイスーサルシッチャ、タマネギ、グラナパダーノ、唐辛子)
- CARBONARA**; guanciale, egg, pecorino, parmigiano, garlic and black pepper
-カルボナーラ(グアンチャーレ、卵、ペコリーノチーズ、パルメザンチーズ、ニンニク、黒コショウ)
- TARAKO**; Butter, nori, soy sauce, cod fish eggs, and shiso
-タラコ(バター、海苔、醤油、タラコ、紫蘇)
- 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

- Cod and seafood in tomato clam chowder**
-真鱈と魚介のトマトクラムチャウダー仕立て
- Shrimps and chicken coriander curry**
-海老とチキンのコリアンダーカレー
- Chiba loin pork with romesco sauce and vegetables** (+330)
-千葉県産ローストポーク ロメスコソースと野菜を添えて (+330円)
- Sirloin wagyu beef with French fries and vegetables** (+990)
-和牛サーロインステーキ フレンチフライと野菜添え (+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