

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

- Root vegetable and shrimp fritter salad
-根菜と小エビフリットのサラダ
- Chicken and soybean pastel
-鶏と大豆のパステル(ムースケーキ)
- marinated salmon and vegetable escabeche
-サーモンと彩り野菜のカタルーニャ風マリネ
- Beet puree soup
-ビーツのポタージュ

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, 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

-**Mushroom and prosciutto pepperoncino**

-キノコと生ハムのペペロンチーノ

-**Rich Carbonara with Pancetta**

-パンチェッタの濃厚カルボナーラ

-**Spaghetti Vongole Rosso (+330)**

-ボンゴレロッソ(+330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 white wine sauce**

-鮮魚のポワレ 和風白ワインソース

-**Homemade Taiwanese braised pork rice**

-台湾魯肉飯(ルーローハン)

-**Roasted pork with piquillo pepper sauce (+330)**

-ローストポーク 赤パプリカソース (+330円)

-**Japanese Beef Sirloin Steak with green peppercorn sauce (+990)**

-国産牛赤身肉のステーキ グリーンペッパーソース (+990円)

DESSERTS

-**JEROME Burnt Basque Cheesecake**

-ジェローム バート バスク チーズケーキ

-**Pear Fondant**

-洋梨のフォンダンショコラ

-**Coconut Panna Cotts**

-ココナッツ パンナコッタ

-**2 scoops of ice cream**

-アイスクリーム