

THE YOKOHAMA BAY

Light course

3600yen (tax inc. 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

デザートをお選びください

Full course

4500yen (tax inc. 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

デザートをお選びください

Premium course

5800yen (tax inc. 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 Tarragon Sauce

国産牛赤身肉のステーキ エストラゴンソース

DESSERTS

デザートをお選びください

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

300yen (tax inc. 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

400yen (tax inc. 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)

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、モッツァレラ、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

Sakura Shrimp and Asparagus Peperoncino
桜エビとアスパラガスのペペロンチーノ

Cajun Arrabbiata Pasta with Octopus and Summer Vegetables
タコと夏野菜のケイジャンアラビアータ

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

Flamenca Eggs with Salted Cod and Eggplant
塩タラとナスのフラメンカエッグ

Poêlé of Fresh Fish with Passion Fruit Sauce (with Bread)
鮮魚のポワレ パッションフルーツソース (+パン)

Daisen Chicken Kebab/+330
大山鶏のケバブ (+330)

DESSERTS

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

Chilled Fruits in Coconut Milk with a Sake Granita
日本酒グラニテとココナッツミルクのマチェドニア

Crème d'Anjou with Shine Muscat Sauce
シャインマスカット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。

