

Light course

3600 yen (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 (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 (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 香草サルサソース

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 (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

400 yen (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

Garlic Chili Spaghetti with Spam and Manganji Peppers
スパムミートと万願寺とうがらしのペペロンチーノ

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

Baked Green Curry with Summer Vegetables
夏野菜のグリーン焼きカレー

Poêlé of Fresh Fish with Mojo Verde Sauce (with Bread)
鮮魚のポワレ モホベルデソース (+パン)

Salted Cod Tortilla Kebab
塩タラのトルティーヤケバブ

DESSERTS

JEROME Burnt Basque Cheesecake
ジェローム バート 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。

