THE YOKOHAMA BAY

Light cource

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

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

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、ピッツァから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

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
グァバジュース

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, 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 Cheessecake
ジェローム バーント バスクチーズケーキ

Uji Matcha Tiramisu with White Egg Zabaglione Cream
白たまごザバイオーネクリームの宇治抹茶ティラミス

Wasabon Pudding with Black Soybean Ice Cream
和三盆プリン 黒豆アイス添え

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 年にはレシピ本も出版している。