



ギャラリーのCafe

こだわりの **イタリア・カフェ**
イリーコーヒー
ESPRESSO Cafe



- しぎコラー カフェ……300円
- エスプレッソ ……………300円
- アイスコーヒー ……………350円
- カプチーノ ……………350円
ミルクフォームにエスプレッソ

アフガート・アル・カッフェ……500円
(Affogato al caffè)
アイスクリームに熱いエスプレッソをかけるスイーツ

アイス・カフェ・ラッテ……450円
(Caffè Latte)
氷とミルクに熱いエスプレッソ



オリーブと塩のジェラート……300円



アートギャラリーの
ランチパスタメニュー

当ギャラリーのランチは、注文後に調理が基本になっています。イタリア風にゆったり過ごして食事をしていただきますのでご了承いただきご来店をお待ちしております。

● グループ食事会(昼食・夕食会)のご希望予算に合わせてご予約を承っております。

● 陶彩のSalsa di pomodoro(トマトソース)

イタリア滞在先シニョーラMammaさんの作り方で、完熟したトマトからのオリジナルソースです。特徴は、トマト本来の風味を残したシンプルなソースです。このソースを基本に、ポモドーロ(トマト)系のパスタやピザなどのソースにアレンジします。

ミラノのパスタ



トマトソースのパスタ

スパゲッティ/ペンネ/パッケリ

トマトのオリジナルソースです。特徴は、トマト本来の風味を残したシンプルなパスタです。

サラダ・コーヒー付: 1.000円

野菜パスタ

野菜入りのトマトパスタ

サラダ・コーヒー付: 1.200円



アマトリチャーナ

アマトリーチェが起源とされる、ローマやラツィオ州の地域で「伝統料理」として定着し、タマネギとベーコン(ハム)の入ったトマト料理。

サラダ・コーヒー付: 1.200円



シチリアのパスタ

アサリ、ムール貝などの魚介と野菜をトマトで仕上げた漁師風のパスタ。

サラダ・コーヒー付: 1.200円

トマトソースベースにお好みの貝類をあわせて

ペスカトーレ

● 下記よりお選び下さい

- アサリ入りのスパゲッティ
- 牡蠣入りのスパゲッティ
- ムール貝入りのスパゲッティ



アサリ

サラダ・コーヒー付: 1.000円

クリームソース系パスタ

クリームチーズとパルミジャーノ合わせ

ローマのパスタ

サラダ・コーヒー付: 1.200円

クリームチーズとトマトソースが合わさった料理カルボナーラ風パスタ

カルボナーラ

サラダ・コーヒー付: 1.200円

クリームチーズのパスタ料理

カンパーニャ州ナポリのパスタ

パッケリ



パッケリというパスタをご存知ですか? 食感がすごくモチモチの長さ約5cm、直径約2cmもあるパスタです。

カルボナーラ・パッケリ 又は、

トマトソースとチーズクリームの合わせパスタ

サラダ・コーヒー付: 1.200円

辛いパスタ

ナポリのパスタ

唐辛子の辛味を強くした

トマトソースを絡めたアラビアータ。

- ペンネ・アラビアータ
- スパゲッティ・アラビアータ

サラダ・コーヒー付: 1.000円

ペペロンチーノ

イタリア語で、アーリオはニンニクを、オリオは油(オリーブ・オイル)を、ペペロンチーノは鷹の爪です。これら3つの素材をソースに用いたパスタ料理ですが、あくまでも、家庭料理です、レストランではないところが多いです。

ペペロンチーノ サラダ・コーヒー付: 900円

アサリ又は牡蠣の合わせのペペロンチーノ
サラダ・コーヒー付: 1.200円



リゾット

お米をトマト、チーズ、バターで

調理したイタリア北部の米料理。

(トマトとチーズのソース合わせ) サラダ・コーヒー付: 1.000円



ギャラリーのピッツア

20cmの小さめのピッツアです

800円