



ANTIPASTO 前菜



直輸入バルマ産
プロシュット
マエストロ手仕込みの
18ヶ月熟成
2~3人前 ¥3,000
ハーフ ¥1,500



プロシュットとサラミ、
コットハム類の
盛り合わせ
2~3人前 ¥3,400
ハーフ ¥1,700



生ハム、サラミ、
チーズのアソート
色々なハム&サラミ類、
チーズ各種
2~3人前 ¥3,800
ハーフ ¥1,900



ワインのための
チーズアソート
バルミジャーノ、フォッサなど
エミリア・ロマーニャの特産チーズと
ゴルゴンゾーラ、マルメラータなど
2~3人前 ¥4,800
ハーフ ¥2,400



たっぷり有機野菜と
具たくさんサラダ
2~3人前 ¥2,400
ハーフ ¥1,200



自家製
モッツアレラ・ノディーニと
トマト、バジルのカプレーゼ
40個入 ¥6,800
20個入 ¥3,400



ペペロナータの詰め物
焼きパプリカにツナと
ジャガイモの詰め物
40個入 ¥6,200
20個入 ¥3,100

PIZZA ピッツァ



マルゲリータ
自家製モッツアレラ、トマトソース、バジル
2~3人前 ¥2,000



クアットロ・フォルマッジ
4種のチーズ
2~3人前 ¥2,000



ピッツァ・フォッカッチャ
直輸入バルマ産プロシュットと
バルミジャーノ・レッジャーノ、
トマトと妙高ルーコラのせ
2~3人前 ¥2,800



その他おすすめピッツァ 2~3人前 ¥2,000~

PASTA パスタ



にいがた“くびき牛”の
ラザニア
8~10人前 ¥7,800
ハーフ ¥3,900



その他パスタメニュー
※詳しくはお問い合わせください。
¥1,600~

SECONDO PIATTO メイン肉料理



にいがた湯之谷“深雪もち豚”の
自家製サルシッチャ(腸詰め)と
ジャガイモロースト添え
10人前 ¥8,000
ハーフ ¥4,000



にいがた“くびき牛”の
ローストビーフ
10人前 ¥10,000
ハーフ ¥5,000



その他おすすめメイン料理
¥1,800~
※詳しくはお問い合わせください。

DOLCE デザート



赤ワイン風味のブルーベリーと
チョコレートのタルト
30cmホール型
10~12人前 ¥5,800



濃厚なパンナコッタ
タロッコオレンジソース
30個入 ¥4,800
15個入 ¥2,400



その他ドルチェなど
※詳しくはお問い合わせください。
¥600~

Option

お食事に必要な備品も ご用意いたします

- ・使い捨てテーブルクロス (150cm×180cm 1枚) ¥1,000
- ・紙皿 (10枚) ¥800
- ・プラスチックフォーク (10本) ¥100
- ・プラスチックスプーン (10本) ¥100
- ・紙ナプキン (50枚) ¥900
- ・紙おしぼり (1枚) ¥20
- ・プラスチックカップ (10個) ¥160
- ・プラスチックプレート (1本) ¥200

Speciale

Catering

レストランが丸ごとやってくる!
ケータリングサービス



ご予算、人数、趣旨、お料理、パーティー演出、お客様のご要望をしっかりとヒアリング。それぞれのお客様に最適なプランをご提案し、オリジナルパーティーを作ります。搬入、セッティング、アテンド、搬出までの全ておまかせ! お近くの店舗まで直接お問い合わせください。

- ・お客様ごとに必ず担当営業スタッフがつかいます。
- ・設営、ビュッフェセッティング、ドリンクサービス、アテンドサービス、撤収や回収まで行います。キッチンがない場所へのお届けもOK!
- ・お客様のイメージ(色、雰囲気)に沿ったプランをご提案します。
- ・幹事様の負担軽減! 生ゴミ等の回収も行います。
- ・10日前までにご注文を受付けます。
- ・最低ご注文料金: お料理¥200,000(税抜)+搬入搬出費

Select レストランで使っているイタリア直輸入の食材をご家庭で!

ブロンズダイス・パスタ

- 伝統的なブロンズダイス製法で仕上げた麺は表面がザラザラなのでソースが絡まりやすい!
- 低温でじっくり乾燥させているから、風味と歯ごたえが違います。



スパゲッティ1.7mm
500g ¥800



フジッリ・ルンギ
500g ¥900



リガトーニ
500g ¥850



パカティーニ
500g ¥850

オリジナル調味料

にいがた鮭の魚醤
“ウルティモ・ゴッチャ
最後の一滴”
100ml ¥1,200



EXヴァージン・
オリーブオイル
“ロザーティDOP”
500ml ¥1,200

イタリア・モデナ産の
8年熟成バルサミコ
250ml ¥4,200

