



Prosciutto di Parma

プロシュット・ディ・パルマ

クオルス直輸入の生ハムは、パルマ豚を飼育から加工までを一貫して行う工房“クライ”のものです。熟練した職人が1本ずつ手仕事で海塩を擦り込み、手縫いで成型。18ヶ月間掛けてゆっくりじっくり熟成され、適度な水分を残し、濃い肉の味とフルーツの様な香り立つ自信を持ってお勧めするものです。



SALUMERIA【サルメリア】



18ヶ月熟成のパルマ産プロシュット
パルマ名物のティジェラ付き
ハーフ ¥2,100 / 3人前 ¥3,900

濃い肉の味とフルーツの様な香り立つク
オルス・リストランテが自信を持ってお薦
めする生ハム。ティジェラに挟んで。



プロシュットとサラミ、
コットハム類のアソート
ハーフ ¥2,300 / 3人前 ¥4,300

自慢のプロシュット、厳選されたパルマ産
サラミとコットハムの盛り合わせです。



ワインに合う
希少
チーズ入

プロシュット、サラミ、
チーズのアソート

ハーフ ¥3,000 / 3人前 ¥5,700

ハムサラミ類の盛り合わせに、ワインに合
わせた希少チーズを加えました。



ワインに合う
希少
チーズを
厳選！

ワインのための
イタリア産チーズのアソート

ハーフ ¥3,800 / 3人前 ¥7,300

ワインとのアピナメント（マリアージュ）引
き立つチーズを厳選、パルミジャーノレッ
ジャーノのはじめ、イタリアの郷土特色を
あわすチーズを盛り合わせました。

PIZZA【ピッツァ】



マルゲリータ

直径約30cm 2人前 ¥2,000

自家製モッツアレラの美味しさ
際立つピッツァ



クアットロ・フォルマッジ
“4種チーズ”

直径約30cm 2人前 ¥2,100

マスカルポーネを加えた
濃厚クリーミーな味わい



プロシュット・ボモドーロ・
ルーコラ

直径約30cm 2人前 ¥2,500

切り立てのパルマ産プロシュット、
トマト、ルーコラの絶妙な相性



Prosciutto di Parma

窯焼きナポリピッツァ

イタリア産小麦粉の旨味を
味わえる熟成生地

風味豊かなイタリアのピッツァ専用小麦の熟成生
地を一枚一枚手で伸ばし、ナポリの名工“マリオ・
アクント”の石窯で焼き上げました。



DELIVERY & TAKE OUT

ROSTICCERIA
QUALS RISTORANTE 1993
CONSEGNA A DOMICILIO



ご注文 1 万円以上で
ご希望の場所までお届けします
※別途送料を頂戴する場合もございます

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）の
グリルジャガイモのロースト添え
ハーフ ¥3,900 / 4人前 ¥7,500



にいがた“くびき牛”の自家製
アンプルゲル（網脂包みハンバーグ）
ほうれん草のソテー添え
ハーフ ¥4,300 / 4人前 ¥8,300



にいがた“くびき牛”の
ローストビーフ
ハーフ ¥5,150 / 4人前 ¥10,000
※事前予約が必要です

ANTIPASTO【前菜料理】



自家製モッツアレラチーズと
トマト、バジルのカプレーゼ
20個入 ¥3,700 / 40個入 ¥7,100

※事前予約が必要です



たっぷり有機野菜の
具だくさんサラダ
ハーフ ¥1,600 / 2人前 ¥2,900



DOLCE【ドルチェ】



濃厚なパンナコッタ
タロッコオレンジソース
15個入 ¥3,350 / 30個入 ¥6,400

※事前予約が必要です



赤ワイン風味のプルーンと
チョコレートのタルト（30cmホール）
10人前 ¥6,300

※事前予約が必要です



特製カスタード
焼きプリン
¥750



その他カットドルチェ
¥750

※価格は全て税別表記です