

“ピソリーノ”とは？

“うたたね”の意味。
お客様にゆったりとした時間を楽しんでいただきたい
という気持ちを込めてつけた店名です。
ナポリの陽気さと開放感をテーマにした、
いつでも誰とでも利用できるフレンドリーでカジュアルな雰囲気の中で
本格的なナポリピッツァやパスタ、盛りだくさんの
buffet料理をお楽しみください！



PIZZA・PASTA・BUFFET PISOLINO MENU BOOK



綺麗に盛り付けられる
ビュッフェ皿をご用意しております▶

当店はビュッフェ付き イタリアンレストランです。

ナポリピッツァ・パスタ・サラダ・一品料理・デザート・
ソフトクリームなどなど、お好きなものをお好きな
だけ選べる食べ放題レストランです。全てドリンク
バー付きの料金です。心ゆくまでごゆっくりお楽しみ
くださいませ。



料金表

ランチタイム 11:00~17:00	一般 (中学生以上)	平日 1,380円 [税込 1,518 円]	土・日・祝日 1,580円 [税込 1,738 円]
-----------------------	---------------	-------------------------------------	---

ランチタイムに、ご入店のお客様で、18 時以降もご滞在をご希望のお客様は、プラス 300 円 [税込 330 円] を頂戴しております。

ディナータイム 17:00~	一般 (中学生以上)	平日 1,680円 [税込 1,848 円]	土・日・祝日 1,880円 [税込 2,068 円]
-------------------	---------------	-------------------------------------	---

キッズ オールタイム	小学生 800円 [税込 880 円]	幼児(3才から) 400円 [税込 440 円]	2才以下 無料
---------------	----------------------------------	---------------------------------------	-------------------

LADIES DAY (祝日を除く)	毎週火曜のランチはレディースデイ！ 女性のお客様は	1,100円 [税込 1,210 円]
--------------------------	------------------------------	-------------------------------

※ナポリピッツァ・パスタ・サラダ・お料理・デザート・ソフトクリームが全て食べ放題。ドリンクバー付きの料金です。

飲み放題

飲み放題

通常料金プラス

1,280円
[税込 1,408 円]

- ◆メニューは、別紙をご覧ください。
- ◆すべてセルフでお楽しみください。
- ◆ラストドリンクは、開始から 90 分後になります。
- ◆お車でお越しのお客様は、車を置いて帰るか、代行のご利用をお願いします。

多量の食べ残しをされた場合は別途、料金を頂きます。

店主

秋味

Autumn Collection 2021



しらすと県産椎茸のバター醤油パスタ

プッタネスカ〔アンチョヴィオリーブ〕



秋鮭とほうれん草のクリームスープパスタ



舞茸とベーコンのペペロンチーノ



この秋限定のパスタは、きのこ、秋鮭など旬の素材を使用した、豊かな味わいの品々。また、ナポリ発祥の”プッタネスカ”は、クセになる味わいです。



ジャーマンポテトの ガーリックピッツァ

ホクホクのじゃがいもと、
にんにくの風味がたまらない。



栗とマスカルポーネの三日月ピッツァ

マロンクリームを包み込んで焼き上げ、
マスカルポーネのクリームを添えました。

●ご注文は、1テーブルにつき、1枚までとなります。

PASTA

ボンゴレ・ビアンコ

あやりの旨味とにんにくの香りが、
食欲をそそります。



かまたまペペチ

ペペロンチーノにふわふわ卵を
絡めた人気のオリジナル。



豚しゃぶハリハリーナ

和だし仕立ての豚しゃぶと水菜の
柚子胡椒の心地よいアクセント。



ポモドーロ

シンプルなトマトソースパスタの
ポモドーロは、トマトのことで、
黄金の (oro) リんご (pomo) に
由来する。



明太子クリームスパゲッティ

明太子と生クリームが奏でる、
最強のハーモニー。



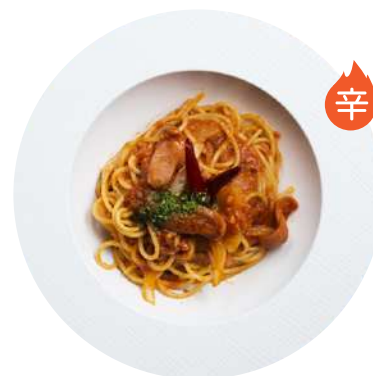
明太子パスタ

説明不要の和風パスタの代表格。
日本が生んだパスタの傑作。



ボローニャ風ミートソース

お肉の美味しさが凝縮した、
コクのある深い味わい。



アラヴィアータ

怒りん坊の意味を持つ辛口の
トマトソース仕立て。



PASTA

スパゲッティ・ペペロンチーノ

にんにく (aglio)、オリーブオイル (olio)、唐辛子 (peperoncino) というシンプルを極めたパスタ。しかし、その美味しさは絶大！

Aglio Olio e Peperoncino



スパゲッティ・アマトリチャーナ

地名に由来する名称を持つローマ伝統の味。ベーコンの旨味と玉ねぎの甘味を引き出したトマトソースに、チーズのコクを加えた逸品。

Spaghetti all' Amatriciana

スパゲッティ・カルボナーラ

炭焼職人風の名前の意味を持つ人気のパスタ。玉子とクリームの濃厚なソースの上のった、味の決め手の黒胡椒が、炭に見えるでしょ！！

Spaghetti alla Carbonara



Pisolino の
ナポリピッツアが
出来るまで。



生地材料は、小麦粉、塩、
酵母、水のみ。これは、
真のナポリピッツァ協会が定めたものです。



ピソリーノでは、イタリアの
最高級小麦粉と、
イタリアの海塩を使用しています。



温度帯を変えながら、
20 時間以上
店内で発酵させます。



高温の窯で手早く香ばしく
焼き上げます。その時間は
たったの 1 分程度。真剣勝負です。



窯は、ナポリから
輸入した薪窯で、窯内の温度は、
なんと 400 度以上です。



ソースやチーズをトッピングします。
トマト、モッツァレラは、
イタリア産です。



麺棒は使わず、手のみを使って
のばします。これも
ナポリピッツァの大切なルールです。



ナポリピッツァ
イタリア代表

マルゲリータ



トマトの赤、モッツァレラの白、バジルの緑。
イタリアの国旗をオマージュした、歴史ある
ナポリピッツァの代表格。
常に一番人気に君臨する、シンプルかつ、
奥深い味わいの一枚。



ナポリピッツァ
日本代表

テリヤキチキン



MADE in JAPAN のピッツァなら、
やはりコレ。
甘辛に焼いたチキンと、もちもちの
ナポリピッツァの相性は、まさに奇跡。





PIZZA



辛

カラブレーゼ



ソーセージと辛トマトソースの
ヤミツキピッツァ



もちもち明太子



ぷりっとした明太子に、
お餅の入った新和風ピッツァ



クワトロフォルマッジオ

ガルゴンゾーラなど4種のチーズを
使用した、人気の定番



マッシュルームミート



お肉の美味しさがギュッと
詰まったソースで仕上げました



プルコギ



焼肉とピッツァのコラボレーション
甘辛い味わいがたまらない



クワトロ・はちみつ

人気のクワトロフォルマッジオに
蜂蜜をかけた激ウマピッツァ



バンビーノ



コーンとペーコンを使った
お子様にも人気のピッツァ



ガーリックラバー

にんにくのたっぷりピッツァに、
ソーセージとパジルをのせて



クワトロ・ロッソ

様々なチーズとトマトが絶妙
トマトソースのクワトロフォルマッジオ



ピッツァ・ブリュレ

プリンのような味味の
スイーツピッツァ



栗とマスカルポーネの三日月ピッツァ

マロンクリームを包み込んで焼き上げ、
マスカルポーネのクリームを添えました

●ご注文は、1テーブルにつき、
1枚限りとなります。

TAKEOUT



焼き立てのピッツァをお家で！
お持ち帰りできます。

※テイクアウトメニューより、お選びください。

HALF & HALF

いろんな窯焼きピッツァを
楽しんでいただきたい、
そんなスタッフの
ワガママピッツァが
完成しました。



左のマークの付いたピッツァ及び、
マルゲリータの中から、お好みの
2種をお選びください。
ハーフ & ハーフをお作りいたします。

◆ハーフ & ハーフの例

- マルゲリータ & たりやきチキン
- たりやきチキン & もちもち明太子

たりやきチキン & マルゲリータ ▶

