

“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

という気持ちを含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

PASTA

ボンゴレ・ビアンコ

あさ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。
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。
ポモドーロは、トマトのことで、
黄金の(oro)りんご(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。



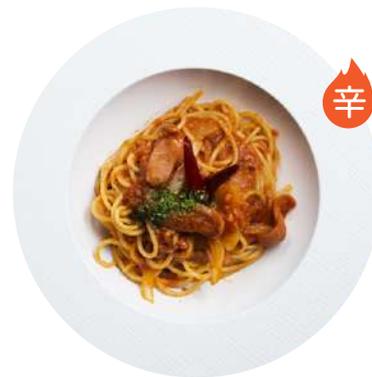
明太子パスタ

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



PIZZA



辛

カラプレーゼ

HALF

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

HALF

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

ブルゴンゾーラなど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

HALF

お肉の美味しさがゴツと
詰まったソースで仕上げました



プルコギ

HALF

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



パンビーノ

HALF

コーンとパルコンを使った
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・ロッシ

様々なチーズとトマトが絶妙の
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

プリンのような味わいの
スイーツピッツァ



SAKURA ピッツァ

桜餅の入った、春の三日月型の
スイーツ包みピッツァ

●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。

HALF

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 & teri yaki chicken
- teri yaki chicken & mochi mochi Aomoto

teri yaki chicken & マルゲリータ ▶



Pisolino の
ナポリピッツァが
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
のびします。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。





Salute!

Pizza
ピッツァ
de
Beer
ビール

Pasta
パスタ
de
Wine
ワイン

飲み放題できます!

通常料金プラス **1,280**円 [税込 1,408円]

アルコールドリンク

Menu



生ビール	[単品価格] 500 円 [税込 550円]
グラスワイン 赤	[単品価格] 350 円 [税込 385円]
グラスワイン 白	[単品価格] 350 円 [税込 385円]
梅酒ソーダ	[単品価格] 450 円 [税込 495円]
ハイボール	[単品価格] 450 円 [税込 495円]
コークハイボール	[単品価格] 450 円 [税込 495円]
ジンジャーハイボール	[単品価格] 450 円 [税込 495円]
デカビタCハイボール	[単品価格] 450 円 [税込 495円]
ノンアルコールビール	[単品価格] 400 円 [税込 440円]
[飲み放題除外品]	

飲み放題付プラン

- ◆上記メニューすべて(ノンアルコールビール除く)が、飲み放題です。
- ◆1名様から、ご利用可能です。
- ◆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。