

Partenope

ナポリ料理をはじめとした
伝統的な南イタリアの郷土料理をお楽しみ頂けます。
ご用途、ご予算に合わせてお選び下さい。

コース料理(2人様より)

【特選コース】

企業様のご会食やご家族のお集まり等、
あらゆるシーンでご利用いただけます。
お料理はお一人ずつご提供するフルサービスのコースです。
当店おすすめのお料理をお楽しみ下さい。

お一人様 ¥5,000

【美食コース】

ご結婚記念日、お誕生日のお祝いなど、さまざまな記念日や
企業様の大切なお客様のご接待に、特別な時間をお過ごし頂ける
まさに至福のコースです。
最高の食材を使用した贅沢なひとときをお楽しみください。

お一人様 ¥6,500

※コース料理はテーブル全てのお客様のご注文にて承ります。

※客席にての携帯電話の使用はご遠慮下さい。
※表示価格は消費税抜きです。



Stuzzichini

食事前のおつまみと自家製パン

Zeppoline

ゼッポリーネ (ナポリ名物、海草の入った軽いフリッター) ¥500

Giardiniera alla Partenope

自家製 野菜のピクルス盛り合わせ ¥500

Bruschetta

ブルスケッタ (完熟トマトのセガーリクトースト) ¥600

Olive assortite

オリーブ3種盛り合わせ
(ちよっと辛いグリーンオリーブ、ガエーテオリーブ、ブラックオリーブのオープン焼き) ¥750
単品 ¥600

Olive ascolane

肉詰めグリーンオリーブのフライ ¥600

Frittura mista alla napoletana

ナポリ風フライ盛り合わせ (コロッケ、野菜、モッツアレラチーズ、ゼッポリーネ) ¥1,000

Pizza bianca al rosmarino

素焼きのピッツアローズマリー風味 ¥600

Cestino di pane misto

自家製パンの盛り合わせ ¥500

Grissimi o Taralli

グリッシーニ又はナポリ風タラリ (ナポリ地方のリング状クッキー) ¥300

Antipasti

前菜

Antipasto misto "Partenope"

バルテノバ風前菜盛り合わせ ¥1,600

Insalata caprese

カプレーゼ (モッツアレラチーズとフルーツトマト、バジルのサラダ) ¥1,200

Mozzarella e prosciutto crudo di Parma

モッツアレラチーズとパルマ産生ハムの取り合わせ ¥1,800

Insalatina di campo (insalata mista)

ミックスサラダ ¥1,000

Misto di verdura lessa con vinaigrette

茹で野菜いろいろのドレッシング和え (温菜) ¥1,200

Verdura alla griglia

いろいろな野菜のグリル焼き盛り合わせ ¥1,400

Frittura mista di gamberi e calamari

えびとイカのフリットミスト ¥1,400

Poipo affogato

明石産薄れだこのトマト煮ナポリ風 ¥1,400

Salsicce della casa al forno

自家製ソーセージのオープン焼き (2本) ¥1,500
※オーダー毎にお焼きしますので、お時間がかかります。

※表示価格は消費税抜きです。

Pizza ピッツァ

◆トマトソースベースのピッツァ

Pizza Marinara

マリナーラ (ニンニク、オレガノ、チーズなし) ¥1,300

Pizza Margherita

マルゲリータ (モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,400

Pizza Partenope (con mozzarella di bufala e pomodorini freschi)

パルテノペ (チェリートマト、水牛のモッツアレッタの特製ピッツァ) ¥1,700

Pizza alle Melangane

メランザーネ (ナス、モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,500

Pizza Quattro Stagioni

フォーシーズン (季節の素材、モッツアレッタ)4種の味が楽しめます。 ¥1,800

Pizza Gaeta

ガエータ (ガエータオリーブ、アンチョビ、チーズなし) ¥1,500

Pizza Lasagna

ラザーニャ (モッツアレッタ、サラミ、リコッタチーズ、バジリコ) ¥1,900

Pizza Pulcinella

プルチネッタ (ハム、アーティチョーク、ブラックオリーブ、キノコ、モッツアレッタ) ¥1,700

Pizza alla diavoia

辛いサラミの悪魔風ピッツァ (辛いサラミンドゥイヤ、モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,600
※ンドゥイヤはカラブリア州特産の豚肉の唐辛子ペーストです。

【チーズの変更も承ります】

※+300円でモッツアレッタを水牛のモッツアレッタへ変更できます。
※+300円でモッツアレッタを水牛の製ブローヴォラへ変更できます。

◆トマトソースを使わないピッツァ

Pizza Mastunicola

ナポリ最古のピッツァマストゥニコラ ¥1,300
(ペコーノ、バジリコ、自家製トマトシンプル風ピッツァ、パンのかわりにもどうぞ)

Pizza con Pomodorini Freschi

フレッシュトマトのマルゲリータ (チェリートマト、モッツアレッタ、バジリコ) ¥1,700

Pizza ai Quattro Formaggi

4種類のチーズのピッツァ ¥1,700
イタリア産ハチミツを用意しております(+100円)

Pizza Bianca con Prosciutto e Rucola

生ハムとルッコラのピッツァ+ピアンカ ¥2,200

Pizza con Bocconcini di Bufala

ボッコッチーニ (一口大の水牛のモッツアレッタ、チェリートマト、ルッコラ) ¥2,200
*表面だけ溶けて、中は溶けきらない食感が楽しめます。

Pizza Campagnola

田舎風ピッツァ (自家製ソーセージ、ブロッコリー、モッツアレッタ) ¥1,700
*冬場に限りブロッコリーをかき菜に替えられます。(+100円)

Pizza all'Ortolana

オルトラーナ (たっぷり野菜の八百屋さん風) ¥1,800

Pizza Bianca con di Funghi e Prosciutto Crudo

きのこ生ハム (きのこ、生ハム、モッツアレッタ) ¥1,700

Pizza Antichi Sapori

アンティーキサポーリ イズキア島の名物ピッツァ! ¥2,000
(水牛の燻製チーズ、ハム、チェリートマト、ルッコラセルバチカ)

Calzone

カルツォーネ ¥1,800
(リコッタ、モッツアレッタ、ハム、ナポリチコリ、上に少量のトマトソース)

Primi Piatti

パスタ料理

Spaghetti al pomodoro e basilico

完熟トマトとバジリコのスパゲッティ ¥1,300

Spaghetti alle vongole

あさりのスパゲッティナポリ風 ¥1,400
(チェリートマトを加えロゼに仕上げるのがナポリ風)

Spaghetti alla bottarga con calamaretti

柔らかいイカとからすみのスパゲッティ ¥1,800

Scialattelli allo Scoglio

海所幸たっぶりの自家製パスタジャラティエツリ ¥2,200
(手打ちの幅広の平麺です)

Gnocchi ai quattro formaggi

4種類のチーズ和えじゃが芋のニョッキ ¥1,800

Rigatoni alla Partenope

牛肉のオニオン煮込みソース和えリガトーニ パルテノペ風 ¥1,600

Paccheri alla crema di funghi porcini e pancetta

ボルチーニ茸のクリームソース和えパッケリ ¥2,000
(ナポリ地方にしかない珍しい特大のマカロニ)

★こちらのメニュー以外にお好みのものがありましたらお申し付け下さい。
材料のそろう範囲でお作りいたします。

※表示価格は消費税抜きです。

ピッツァをより美味しく召し上げて頂くための提案です

美味しい食べ方とは、一言で言えばお好きにどうぞということ、ナイフとフォークを使って食べるもよし、手で持つ食べるもよしです。ただ、イタリアでは食べる分だけを切るという大切な習慣があります。ナポリにおいてはもちろん世界的にもナイフとフォークで食べる分だけを切る食べ方が一般的です。折角の熱々のピッツァを少しでも温かいままお召し上がり頂くには最初から全部切ってしまう方がいいのです。大勢で取り分ける場合はもちろんで別ですが、お一人で召し上がる時はぜひ一度フォークとナイフでお楽しみください。より美味しく召し上がっていただけること間違いなしです。

*La pizza napoletana
non ha inventori,
non ha padri,
non ha padroni,
ma è frutto della genialità del popolo napoletano.*

ナポリピッツァには発明者もなく、
父親も無く、
所有者もいない。
それは、ナポリ庶民の独創性の産物なのだ。

アントニオ・パーチェ
「真のナポリピッツァ協会」会長