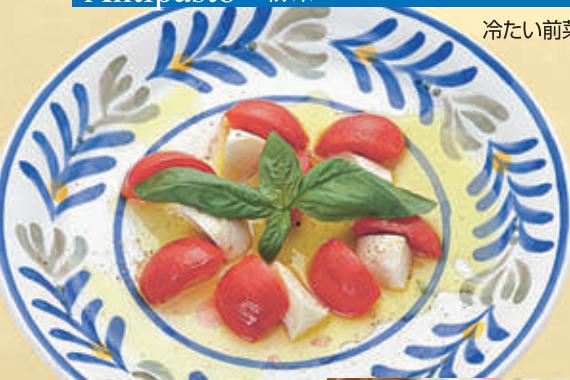


Side menu

前菜が充実! 食卓を彩るサイドメニュー

Antipasto ～前菜～



ナポリ風色々揚げ物
盛り合わせ
¥1,150[¥1,242]

Deep fried assorted
魚介に、野菜、アランチーニに
ゼッポリーネと盛りだくさん。



本日のゼッポリーネ
Zeppoline ¥750[¥810]

本日の中身はスタッフに
お尋ねください。

真っ赤な
フルーツマトと
水牛モッツアレ
チーズのカプレーゼ

Caprese
¥1,400[¥1,512]
ボッコンチーニとトマトを
盛り合わせたバジルと
オレガノ風味の冷菜。

- ・トリュフ塩のフライドポテト
French fries with truffle salt
トリュフの風味が
ふわっと広がるフライドポテト。
¥680[¥735]
- ・トリッパと白インゲン豆のトマト煮込み
Stewed tripe and white kidney bean in tomato sauce
牛の内臓「ハチノス」の
トマト煮込み。
¥1,180[¥1,275]

Insalata ～サラダ～

ヘルシー野菜をふんだんに使ったサラダです。



シンプルなグリーンサラダ
Green salad
(ハーフ) ¥650[¥702]
(レギュラー)
¥950[¥1,026]

ジャキジャキのレタスや緑の野菜を
さっぱりとヴィネグレットドレッシングで。



ツナとカリカリベーコンのサラダ
Salad with tuna and bacon
(ハーフ) ¥750[¥810]
(レギュラー)
¥1,100[¥1,188]

カリカリベーコンがサラダとよく合う。
マルデナポリの人気のサラダ。



シーザースサラダ
Caesar salad
(ハーフ) ¥750[¥810]
(レギュラー)
¥1,100[¥1,188]

パルミジャーノチーズたっぷりの贅沢な
サラダ。マルデナポリの人気のサラダ。



こだわりの素材を使用。
自家製ケーキ



下記のケーキ以外にも、
常時12種類取り揃えてございます

季節のおすすめにより内容が変わる場合がございますので、
商品内容をご確認くださいませ。
尚、売り切れの際はご了承ください。



イチゴのショートケーキ
Gâteau aux fraises
¥540[¥584]

フワフワのスポンジに軽い口当たりの生クリーム。甘さ控えめです。



チョコレートケーキ
Gâteau aux chocolats
¥500[¥540]

ココア風味のスポンジにクルミと
チョコクリームをサンド。



ミルクレープ
Mille crepe
¥540[¥584]

手焼きのクレープを3種のフルーツと
カスタードクリームで12層にサンド。



季節のフルーツタルト
Tarte aux fruits
¥540[¥584]

ブレンシュクレ生地、カスタードクリーム
の上に、旬のフルーツを彩りよく飾りました。



モンブランのタルト
Tarte aux marrons
¥520[¥562]

中はマロンクリームとカスタードクリーム。
上層にはモンブランクリームがたっぷり。



とろりんプリン
Original Pudding
(1個) ¥330[¥357]

口の中で
とろけるなめらかプリン。



PIZZERIA
MAR-DE NAPOLI



TAKEOUT MENU

ピッツェリア マルデナポリ お持ち帰りメニュー

本格イタリアンを、
ご家庭に。



Deliciousness
doesn't stop!

ピッツェリア マルデナポリの
テイクアウトメニューは、
窯焼きナポリピッツァ、パスタをはじめ、
前菜、サラダ、魚・肉料理、ケーキなど種類豊富!
気軽に本格イタリアンが楽しめます。

※写真はイメージです。

11時～14時の
テイクアウトランチサービスメニュー

お好きな料理に
プラス350円[税込378円]で、
ミニサラダとプリンが付けられます

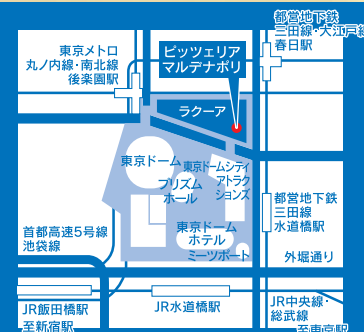
ピッツェリア マルデナポリ 東京ドームシティラクア店

〒112-0003 東京都文京区春日1丁目1番1号 LaQua2F

ご予約電話番号 [テイクアウトは、事前にご予約頂くと、早くお渡しできます]

03-3812-0300

<http://www.mar-denapoli.com>



Pizza Napoletana

究極の味、窯焼きナポリピッツァ

生地から1つ1つ丁寧に手作りにこだわった真のナポリピッツァ。



マルゲリータ *Margherita*

¥1,350[¥1,458]

イタリアフィレンツェのマルゲリータ女王が愛したもっともシンプルで人気のあるピッツァです。



ソーセージのせマルゲリータ *Margherita with sausage*

¥1,550[¥1,674]

ポークウィナーたっぷりのマルゲリータ。



マリナーラ *Marinara*

¥1,180[¥1,275]

チーズを使わないピッツァ。にんにくの風味とオレガノの香りを楽しむシンプルなピッツァ。



アンチョビたっぷりマルゲリータ *Margherita with Anchovy*

¥1,480[¥1,599]

たっぷりのアンチョビのマルゲリータ。



季節野菜と挽肉のガーリックピッツァ *Garlic with Seasonal vegetable & Ground beef*

¥1,580[¥1,707]

甘辛く味付けしたミンチにガーリック、時期によって最適なお野菜と一緒にどうぞ。



パタティーニ *Patatini*

¥1,580[¥1,707]

フライドポテトにソーセージ。ナポリの子供達のベストピッツァ。



オルトラーナ *Ortolana*

¥1,600[¥1,728]

季節の野菜をたっぷり使った旬菜ピッツァ。



カプリチョーザ *Capriciosa*

¥1,600[¥1,728]

きのこやソーセージ等を使ったサラダ。内容はスタッフまで。※写真は一例です。



マルゲリータビアンカ *Margherita bianca*

¥1,600[¥1,728]

モッツァレラチーズベースの白いピッツァ。イタリアナポリでも人気の白いマルゲリータ。



クアトロ・フォルマッジオ *Quattro Formaggio*

¥1,680[¥1,815]

モッツァレラチーズ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、パルメザンチーズの4種類のチーズのピッツァ。



フンギ *Funghi*

¥1,680[¥1,815]

椎茸を沢山使ったピッツァ。肉厚な椎茸はとってもジューシー。



オオバ *Ooba*

¥1,680[¥1,815]

大葉とチーズのとにかくシンプルなピッツァ。総料理長の大的お気に入り。



カルツォーネ *Calzone*

¥1,700[¥1,836]

半月状に焼いたこのピッツァは、モッツァレラチーズ、リコッタチーズとプロシュートが入っています。



ジェノベーゼ *Genovese*

¥1,750[¥1,890]

ジェノベーゼソースと香ばしい松の実。いろいろ具だくさんの変わりピッツァ。



カレットティーエーレ *Carrettiere*
(サルシッチャ・エ・フェアリエッリ)

¥1,780[¥1,923]

イタリアの地野菜フェアリエッリとサルシッチャのトマトソースなしのピアンカピッツァ。



プロシュート・エ・ルッコラ *Prosciutto e rucola*

¥1,780[¥1,923]

ルッコラ・ディ・セルバチコとパルマの生ハムを使ったサラダ感覚ピッツァ。



マーレ・エ・メンタイ *Mare e mentai*

¥1,800[¥1,944]

明太子をベースに魚介とマヨネーズをトッピングした和風テイストが人気です。



サボリ・デル・スッド カンピオーネ *Campione*

¥1,900[¥2,052]

有光統括調理部長が、「ピッツァワールドカップ2012」で優勝したピッツァです。



スカモルツァ *Scamorza*

¥1,900[¥2,052]

燻製のモッツァレラチーズをふんだんに使ったクセのある1枚。



マルゲリータD.O.C *Margherita D.O.C*

¥2,350[¥2,538]

水牛のモッツァレラチーズとフレッシュトマトのピッツァ。



マルゲリータbuffalリーナ *Margherita with buffalo mozzarella cheese*

¥2,350[¥2,538]

水牛のモッツァレラチーズとトマトソース、バジルのシンプルな、でも王道のマルゲリータ。

Pizza Mezzo é Mezzo

マルデナポリでは、お好きなピッツァを1枚で2種類の味を楽しんでいただける、ハーフ&ハーフがごできます。

ピッツァメニューより
お好きなものを2種類お選びください

メッツォ・エ・メッツォ ¥1,930[¥2,085]

※マルゲリータD.O.Cは除きます。



Pizza Size
約27cm



当店のテイクアウトピッツァは、店でお出ししているものと同じサイズです。



Point

少しやわらかくなっていますが、家庭用のオーブントースターで、2分程度焼いていただくと表面のカリッと感が増しますので、ぜひお試しください。

Original Pasta マルデナポリ自慢のパスタメニュー

厳選されたパスタとオリジナルソースが絶妙なコラボレーション。



ほうれん草とベーコンの和風スパゲッティ *Japanese style spaghetti with spinach and bacon*

¥1,080[¥1,167]

ほうれん草とベーコンは相性バツグン。あっさりとしたこの味はやみつきになります。



サーモンとほうれん草のクリームソーススパゲッティ *Cream sauce spaghetti with salmon and spinach*

¥1,150[¥1,242]

サーモンと生クリームはイタリアでも定番の味です。



ミートソース *Spaghetti alla bolognese*

¥1,150[¥1,242]

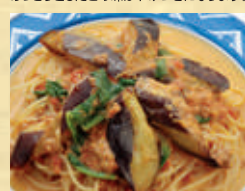
定番ミートソース。肉と野菜のうま味を楽しんでください。



なすとトマトとモッツァレラチーズのスパゲッティ *Spaghetti with eggplants, tomatos and mozzarella cheese*

¥1,300[¥1,404]

モッツァレラチーズとバジルを使ったトマトスパゲッティ。



なすとほうれん草のミートソース *Meat sauce spaghetti with eggplant and spinach*

¥1,250[¥1,350]

なすとほうれん草を具にミートソースを少しクリーミーに仕上げました。



ペスカトーレ (ビアンコ or ロッソ) *Seafood spaghetti*

¥1,680[¥1,815]

漁師風の名に相応しい、魚介の旨みたっぷりのスパゲッティ。



ペンネ アラビアータ *Penne arrabbiata*

¥1,550[¥1,674]

ペンネに定番のピリ辛トマトソースを合わせました。



・トマトとガーリックのスパゲッティ *Tomatoes and garlic spaghetti*

¥1,080[¥1,167]

シンプルなのににんくのトマトスパゲッティ。

・ボンゴレ(ビアンコ or ロッソ) *Tomatoes and garlic spaghetti*

¥1,350[¥1,458]

シンプルなのににんくのトマトスパゲッティ。

Risotto おなかに優しいリゾット

旨味のある具材とソースを使ったオリジナルリゾット。



パルチーニ茸ときのこのリゾット *Porcini and mushroom risotto*

¥1,600[¥1,728]

厳選したパルチーニの香りが口いっぱいに広がります。



漁師風トマトリゾット *Fisherman's tomato risotto*

¥1,700[¥1,836]

さっぱりとした味わいのトマトリゾット煮込みです。

・パルメザンチーズとゴルゴンゾーラのクリームリゾット *Parmesan cheese and Gorgonzola cream risotto*

¥1,600[¥1,728]

ポテトとアスパラを使った、ゴルゴンゾーラの味が引き締まったリゾット。

Pane パン

・自家製フォカッチャ *Focaccia*

¥450[¥486]

ナポリの自慢の手作りパン。

・バケット(ガーリック風味 or バター風味) *Bucket*

¥450[¥486]

特製バケットを香ばしくオープンで焼き上げました。



※ケーキを除く全てのメニューの価格には、容器代100円[税込108円]が含まれております。

※商品写真は盛り付け例ですのでご了承ください。

Pesce & Carne

魚料理・肉料理

メインディッシュとしてもどうぞ。

・本日のお魚の香草焼き *Grilled fish with herbs*

¥2,080[¥2,247]

塩とこしょう、香草でシンプルに焼き上げました。オイルとレモンであっさり召し上られ。



本日のお魚のアクアパッツァ *Poached white fish "Acqua pazza"*

¥2,200[¥2,376]

南イタリアの名物料理。魚介の旨みたっぷり。



愛媛県産甘ト口豚のグリル *Grilled pork*

¥1,980[¥2,139]

ほんのり香草風味の豚ステーキ。

・愛媛県産甘ト口豚のカツレツ *Pork cutlet*

¥2,280[¥2,463]

イタリア版「トンカツ」。

・短角牛のタリアータ(200g) *Grilled beef tagliata*

¥2,700[¥2,916]

そぎ切りにした短角牛のロースに甘酸っぱいヴィンコットソースを。

・ブラックアングスサーロインステーキ(200g) *Grilled siroloin steak*

¥3,600[¥3,888]

ジューシーなサーロインは塩と胡椒で焼くのがベストの調理方。