



メッツァニノの味をご自宅でもお楽しみ頂ける
テイクアウトメニュー。
素材の味を活かし丁寧に調理した、
本格的なイタリアの郷土料理を味わう
テイクアウトBOXやアラカルトメニューを
ご用意しております！

TAKE OUT MENU

メッツァニノのテイクアウトメニュー

— TAKE OUT —



淡路島産玉ねぎのスープ付き

イタリアンBOX カルネ

国産 豚バラ肉の白バルサミコ煮込み
カポナータ
イタリア産 仔牛のミラネーゼ
イタリアンピラフ
イタリア風オムレツ フリッタータ
バーニャカウダ



淡路島産玉ねぎのスープ付き

イタリアンBOX ペッシェ

小海老のピリ辛トマト煮
カポナータ
季節の魚介のサルタート ハーブソース
イタリアンピラフ
イタリア風オムレツ フリッタータ
バーニャカウダ

各 ¥3,000

— ALACARTE イタリアトスカーナの郷土料理 —

期間限定
20%OFF



トスカーナ風前菜盛り合わせ <1名様>

プロシュート・サラミフィノッキオーナ・鶏レバーペースト・ソブラッサータ
※野菜は付いておりません。

¥2,000 ▶ ¥1,600

フィレンツェの名物、フェネルの香り漂うサラミや
豚頭部位の加工したソブラッサータなどを盛り合わせました。
トスカーナ産の白ワインと合わせてお楽しみください。



ヤリイカとちぢみほうれん草の

軽い煮込み インジミーノ <1名様>

¥1,600 ▶ ¥1,280

トスカーナの海辺のレストランで出会った料理を
再現しております。さっと火を通したヤリイカの食感と
ほうれん草の旨味をお楽しみください。



カポロネロと白いんげん豆の煮込み

リボリータ <1名様>

¥1,400 ▶ ¥1,120

カポロネロとは黒キャベツの事です。
イタリア産 白インゲン豆カンネリーニとともにじっくりと煮込んだ
身体に優しいトスカーナの郷土料理です。



チンギアーレのラグーを和えた

パッパルデッレ ローズマリー風味 <1名様>

¥1,800 ▶ ¥1,440

イノシシの肉をトスカーナ産のワインでじっくりと
煮込んだソースと手打ち幅広パスタの絶妙なハーモニーを
お楽しみください。



名物料理 旨味たっぷり色々な魚介の煮込み

カチュッコ <2名様>

¥6,400 ▶ ¥5,120

オマール海老・アンコウ・ほうぼう・真蛸・蛤・ホタテ貝・ムール貝
などの新鮮な魚介類をトスカーナ産 赤ワインとトマトで煮込んだ
トスカーナ リヴォルノ地方の伝統的な漁師料理です。

前日までのご予約をお願いいたします。

Mezzanino

三笠会館 本店M2階 トラットリア メッツァニノ

ご予約・お問い合わせ Tel.050-3134-5671

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 並木通り

東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸ノ内線) B5出口より徒歩3分

<http://www.mikasakaikan.co.jp/>

ご予約は
こちら



表示の価格は税別です
写真はイメージです

0301-ZA