



— TAKE OUT PARTY SET —

ラ ヴィオラで人気の種類豊富なアンティパストや三笠会館伝統の骨付き鶏の唐揚げ、本格的なイタリアの郷土料理がご自宅でお楽しみいただけるテイクアウト専用のパーティーセット。記念日やホームパーティーにぜひ利用ください。



- | | |
|---------|--------------|
| シーザーサラダ | イタリア風 オムレツ |
| パニーニ | 生ハム・サラミ盛り合わせ |
| 唐揚げ | ポローニャ風ミートペンネ |
| カプレーゼ | 鹿児島産 黒豚の炭火焼き |
| ピクルス | ピラフ |
| カボナータ | ヤリイカのバジルマリネ |

4名様用 ¥7,300

前日までにご予約をお願いいたします
表示の価格は税込みです

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



写真はイメージです
0303ZA

MIKASA KAIKAN

TAKE OUT MENU

メッツァニノの
テイクアウトメニュー

三笠会館の味をご自宅でも



TRATTORIA
Mezzanino

— TAKE OUT —



チキンの炭火焼きBOX

チキンの炭火焼き

完熟トマトソースペンネリガーテ
パニーニ / イタリア風オムレツ
野菜のトマト煮込みカポナータ
ブロッコリー & カリフラワー

¥1,300

スープ付き ¥1,600

家飲みメニュー!



滝沢シェフ厳選! 前菜盛り合わせ

24ヶ月熟成バルマ産 プロシュート
水牛のモッツアレラチーズとフルーツマト
サラミフィノッキオーナ
(イタリアフィレンツェ名物)
鶏レバーペースト
ソブラッサータ
(豚頭肉とコラーゲンのテリーヌ)
イタリア風オムレツ
野菜のトマト煮込みカポナータ
彩り野菜ピクルス

<当日の入荷状況で厳選させていただきます>

¥2,200



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

¥3,240

メインがお魚なの「イタリアンBOX ベッシュ」もございます。

前日までのご予約をお願いいたします。

— A LA CARTE イタリア カンパニアの郷土料理 —



**軽くスモークをかけた水牛のモッツアレラチーズと
ホワイトアスパラガスのサラダ ¥2,260**

カンパニア州の名産 水牛モッツアレラチーズを桜チップで軽く燻しました。
白ワインでコンポートしたホワイトアスパラガスとフルーツマトの
マリナーージュと一緒に楽しみください。



**ムール貝のインペパータ
白ワインと黒胡椒の香り ¥1,580**

ムール貝を白ワインで蒸し、
仕上げに黒胡椒をかけたナポリの名物料理です。



**ナポリ風フリットミスト
(ゼッポリ・白魚・ズッキーニ) ¥1,580**

もちもちの食感とふんわり香る磯の香りが特徴的な、
ナポリの郷土料理のひとつとして有名なゼッポリーネ。
旬の白魚とズッキーニのフリットと一緒に。



**ソレント風じゃがいものニョッキ
フレッシュトマトのソース ¥1,670**

3種類のトマトで作ったソースとモッツアレラチーズを合わせた、
カンパニア州ソレントで愛されている郷土料理です。



**たっぷりのアサリを使った
スパゲティ ボンゴレビアンコ ¥2,360**

旬のアサリをプチトマトとともに白ワインで蒸しあげ、
仕上げにカンパニア州のエキストラバージンオイルを
使い香り豊かに仕上げました。



**本日入荷の鮮魚丸ごと
アクアパッツァ ¥4,320〜**

新鮮な魚を丸ごとニンニク、アサリ、ドライトマト、オリーブでじっくりと
煮込み旨味をたっぷり含ませました。
ナポリの味をメッツァニィノスタイルで。

Cheese set



お試しチーズセット
¥1,980

表示の価格は税込みです
写真はイメージです
03032A



本格チーズお試しセット
¥4,180

※チーズの入荷状況により
内容を変更いたします。

