



メツァニイ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

メツァニイ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 ¥3,240

— A LA CARTE 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
マリアージュとご一緒にお楽しみください。



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ご一緒に。



ソレント風じゃがいものニョッキ フレッシュマトのソース ¥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。
ナポリの味をメツァニイノスタイルで。

前日までのご予約をお願いいたします。

TRATTORIA
Mezzanino

三笠会館 本店 M2階 トラットリア メツァニイノ

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・丸の内線) B5出口より徒歩3分

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

ご予約は
こちら



表示の価格は税込みです
写真はイメージです

0303-ZA



写真はイメージです

三笠会館 本店
M2F メッツァニノと
1F ヴィオラの

テイクアウト パーティーセット

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ご利用ください。



- | | |
|---------|--------------|
| 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 |
| カポナータ | ヤリイカのバジルマリネ |



4名様用 **¥7,300** <税込>
前日までに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



ご予約はこちら