

お持ち帰りメニュー

TAKE OUT MENU



・税込み価格です　・容器代、箱代込みです
・追加の袋やカトラリーは別料金をいただきます

選べるパスタ

・大盛り１３５０　・テイクアウト¥１，３５０ 容器代込み



フェットチーネの
ほうれん草とベーコンの
トマトクリームソース



ブロッコリーとソーセージの
クリームソース



海の幸のトマトソース

al dente!



ブロッコリーとエビの
ペペロンチーノ



明太子とイカの
スパゲッティ



熱々！
鉄板ナポリタン
※別紙にトッピング有



ほうれん草ときのこの
ボロネーゼ



本日のパスタ
（モバイルオーダーから
ご覧いただけます）

選べるピッツァ

・テイクアウト¥１，４００ 箱代込み



マルゲリータ
（トマトソース、モッツァレラ、バジル）



みきゃんのミックスピッツァ
（トマトソース、モッツァレラ、みきゃんケチャップ、
オレガノ、ベーコン、サラミ、タマネギ）



本日のピッツァ
（モバイルオーダーから
ご覧いただけます）

Viva!



ソーセージとビアンカ
（ソーセージ、クリーム、モッツァレラ、バジル）



トンノ
（ツナ、たまねぎ、クリーム、モッツァレラ）

Napoli!

Pizza
ピッツァ

PIZZA

NAPOLI

Rosso
（トマトベースのピッツァ）



マルゲリータ　¥1,400
Margherita
（モッツァレラ/バジル/クラカバターノEXVオイル）

◎グラッチャーノ　¥2,100
GRACCIANO
（モッツァレラ/生ハム/オニオンソテー/オレガノ/クラカバターノ/EXVオイル）

◎生ハムとマスカルポーネ　¥2,100
Prosciutto & Mascarpone
（モッツァレラ/マスカルポーネ/生ハム/クラカバターノ/EXVオイル）

◎サボイア　¥1,700
Savoia
（マルゲリータ/リコッタ/ベーコン/ブラックペッパー）

マリナーラ　¥1,300
Marinara
（※チーズ無し/バジル/オレガノ/ニンニク/EXVオイル）

ナポリターナ　¥1,500
Napoletana
（モッツァレラ/アンチョビ/オレガノ/ニンニク/クラカバターノ/EXVオイル）

Bianca
（チーズ/クリームベースのピッツァ）



◎トリュフ香るポルチーニ　¥2,400
Truffle Porcini
（燻製モッツァレラ/ハンターポルチーニ/キノコペースト/クラカバターノ/EXVオイル）

ビスマルク　¥1,700
Bismarck
（モッツァレラ/たまご/ハム/マッシュルーム/クラカバターノ/EXVオイル）

モンテビアンコ　¥1,600
Monte Bianco
（モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/ベーコン/クラカバターノ/EXVオイル）

クアトロ・フォルマッジ　¥2,000
Quattro Formaggi
（イタリア産はちみつ付き）
（モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/リコッタ/クラカバターノ/EXVオイル）

◎フォルマッジ・スペチャーレ　¥2,300
Sette Formaggi
（イタリア産はちみつ付き）
（モッツァレラ2種/ゴルゴンゾーラ/ゴーダ/スモッペン/リコッタ/マスカルポーネ/クラカバターノ/EXVオイル）

◎フィオレンティーナ　¥1,700
Fiorentina
（モッツァレラ/たまご/ベーコン/ほうれん草/クラカバターノ/EXVオイル）

バンビーノ　¥1,400
Bambino
（モッツァレラ/ハム/コーン/クラカバターノ/EXVオイル）

Pasta
パスタ



Pomodoro トマト

茄子と「ミル爆」のトマトソース ¥1,730
Eggplant & "Milbaku" Tomato Sauce

アマトリチャーナ ¥1,430
Amatriciana

茄子とベーコンのスープアラビアータ ¥1,630
Eggplant & Bacon Soup Arrabbiata

ボロネーゼ ¥1,230
Bolognese

ボンゴレ・ロッソ ¥1,530
Vongole Rosso

ペスカトーレ ¥1,630
Pescatore



Crema クリーム

「ミル爆」と熟成生ハムのクリームソース ¥1,830
"Milbaku" & Aged Prosciutto Cream Sauce

エビとベーコンのクリームスープスパゲッティ ¥1,630
Shrimp & Bacon Cream Soup Spaghetti

ほうれん草とベーコンのクリームソース ¥1,430
Spinach & Bacon Cream Sauce



フェットチーネのエビとキノコのチーズクリーム ¥1,530
Fettuccine with Shrimp, Muchrooms & Cheese Cream Sauce

カルボナーラ ¥1,530
Carbonara

大盛り +¥350
ウレシイ麺もソースも増量!!

Olio オイル

◎アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーニ ¥1,230
Aglio, Olio e Peperoncino



ボンゴレ・ビアンコ ¥1,530
Vongole Bianco

ペスカトーレ・ビアンコ ¥1,630
Pescatore Bianco



Giapponese 和風

ほうれん草とベーコンの和風醤油スパゲッティ ¥1,430
Japanese Soy Sauce Spaghetti with Spinach & Bacon

明太子とスクランブルエッグのスパゲッティ ¥1,630
Spaghetti with Mentaiko & Scrambled Eggs

キノコとベーコンの和風カルボナーラ ¥1,630
Japanese-Style Carbonara with Muchrooms & Bacon



「ミル爆」ってなに？

×

熊本菊池の名店「ナポリピッツァ研究所イルフォルノドーロ」
そのオーナー原田さんこだわりの
自家製モッツアレラチーズ『ミル爆』
西日本最大の農地帯で生まれた熊本県菊池産搾りたての
生乳100%の無添加モッツアレラチーズ「ミル爆」は
「ミルクの爆弾」という意味です。
オーナーの原田さんとの友情により、
当店グラッチャーノでの
メニュー化が実現しました！

Antipasto
前菜

Insalata
サラダ

◎パンとお野菜のとろけるチーズフォンデュ ［不可］
Cheese Fondue with Bread & Vegetables



「ミル爆」のカプレーゼ ¥1,430
"Milbaku" Caprese

熟成生ハム盛り ¥1,630
Aged Prosciutto

オリジナル"カロータドレッシング"使用!
◎グラッチャーノサラダ ¥1,330
GRACCIANO Salad



熟成生ハムのシーザーサラダ ¥1,630
Caesar Salda with Aged Prosciutto

「ミル爆」と完熟トマトのカプリ風サラダ ¥1,730
"Milbaku" & Ripe Tomato Caprese Salad

ほうれん草とカリカリベーコンのサラダ ¥1,530
Spinach Salad with Crispy Bacon



ハーブソーセージとレモンのグリル ¥1,430
Grilled Herb Sausage with Lemon

前菜3種盛り合わせ ¥2,110～ (2人前)
Appetizer Trio

◎まるごと「ミル爆」と熟成生ハム盛り合わせ ¥3,130
Whole "Milbaku" & Aged Prosciutto Platter

Riso, Pane & Gratin
ライス・パン・グラタン

◎ふわとろたまごとデミグラスの特製オムライス ¥1,350
Fluffy Omelet Rice with Demi-Glace Sauce

チキンカツのボルガライス ¥1,730
Volga Rice Omelet Rice with Breaded Chicken Cutlet & Demi-Glace Sauce

海の幸たっぷりライスグラタン ［不可］
Seafood Rice Gratin

ソーセージとポテトのジャーマンライスグラタン ［不可］
German-Style Rice Gratin with Sausage & Potatoes



◎ガーリックトースト ¥750
Garlic Toast

パン(2cut) ¥430
Bread

ライス ¥450
Rice

ライス大 ¥550
Large Rice

Fritto
フリット



◎皮付きポテトフライ ¥730
French Fries

ポテトフライのチーズボロネーゼ ¥1,030
French Fries with Cheese Bolognese

◎名物！大きな骨付きからあげ ¥1,570
Bone-In Fried Chicken



玉川地どりのチキン南蛮 ¥1,630
Chicken Nanban

Carne
お肉料理

国産牛のフィレ肉のステーキ ¥3,450
Japanese Beef Fillet Steak

国産牛の鉄板サーロインステーキ ¥4,130
Japanese Beef Sirloin Steak on a Sizzling Plate

特製デミグラスのハンバーグステーキ ¥1,530
Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce