





ピッツェリア 栄養価[参考値]

※栄養成分の数値は「五訂日本食品標準成分表」を基準に算出し、目安の数値を表示しています

①

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
<b>前菜</b>		
チーズフォンデュ	602	3.0
チーズフォンデュ(3名様セット)	828	3.9
フォンデュのお替りパン	257	0.9
チーズ增量	162	0.4
タコのカルパッチョ(小)	238	0.9
タコのカルパッチョ(中)	360	1.3
昆布×カレイのカルパッチョ(小)	103	1.5
お魚のカルパッチョ(小)	241	1.2
お魚のカルパッチョ(中)	267	1.2
お魚のカルパッチョ(大)	356	1.7
3種ソーセージとポテトの盛り合せ	386	1.9
3種ハムの盛り合わせ(小)	136	1.5
ライスコロッケ	301	1.3
チーズ盛り合せ	368	1.8
チーズフライ&オニオンリングフライ	363	2.2
チーズフライ(6ヶ)	538	3.3
つぶ貝バターソテー	289	1.1
チキンフリット	235	0.4
ラティスカットポテトフライ(小)	425	3.4
ラティスカットポテトフライ(大)	827	6.2
ガーリックトースト	443	1.8
タコのフリット	258	0.5
フォッカチオ	494	1.6
玄米パン(2ヶ)	144	0.5
プチトマトとモッツアレラのカプレーゼ	217	0.8
モッツアレラと明太子トースト	375	1.3
プロボローネチーズのオープン焼き	369	1.9
<b>スープ</b>		
ミネストローネ	101	1.3
コーンポタージュ	121	1.2
オニオングラタンスープ	239	2.5
<b>サラダ</b>		
たっぷりチーズのシーザーサラダ(小)	235	0.8
たっぷりチーズのシーザーサラダ(中)	333	1.2
11品目のガーデンサラダ(小)	143	0.8
11品目のガーデンサラダ(中)	278	1.5
11品目のガーデンサラダ(大)	395	2.3
生ハムとチキンのイタリアンサラダ(小)	268	1.1
生ハムとチキンのイタリアンサラダ(中)	404	1.9
イタリアンサラダ(大)	624	7.0
半熟たまごと18品目のサラダ(小)	239	1.3

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
<b>ピッツァ</b>		
生ハムとルコラ	763	3.7
ピッツェリアのマルゲリータ	861	3.1
エリンギ茸とベーコンの和風しょうゆ	792	3.9
カニとトマトのピッツァ	966	3.4
セミドライソーセージと半熟たまごのピスマルク	983	3.5
ソーセージとポテトのミックス	1080	3.9
3ミートのポロネーゼ	996	4.2
ポテトとベーコンのクリーム	911	3.0
4種のチーズ	920	3.1
イタリア産モルタデッラソーセージ	739	4.5
イベリコ豚となすの生姜	937	4.1
セミドライソーセージ	956	3.5
チキンとレタス	1243	7.0
海の幸のピッツァ	851	4.0
パンツェロッティ(揚げピザ)	434	0.4
ボルチーニ茸とミートソースのピッツァ	1309	5.6
ダブルチーズ	237	0.9
<b>お子様メニュー</b>		
お子様フライドポテト	312	1.9
お子様スープ(コーンポタージュ)	122	1.2
お子様とりから	372	1.0
お子様ソーセージ	384	1.3
お子さまスパゲッティ(カルボナーラ)	360	2.2
お子さまスパゲッティ(ミートソース)	333	1.4
お子さまスパゲティグラタン(エビグラタン)	442	1.6
お子さまピッツァ(ツナ&コーンマヨ)	337	1.5
<b>肉・魚料理</b>		
ボークスベアリブ	899	2.9
牛肉のタリアータ	601	0.4
牛肉のタリアータ(大)	771	0.7
アクアパッツァ	483	2.8
<b>リゾット&amp;パエリア</b>		
生ハムとゴルゴンゾーラのチーズリゾット	849	4.2
きのこベーコンの和風リゾット	377	2.7
漁師風パエリア	776	5.7
漁師風パエリア(大)	1347	10.4

メニュー名	エネルギー	食塩相当量
<b>パスタ</b>		
完熟トマトとモッツアレラチーズ	744	3.6
エビとホタテのトマトクリーム	713	3.8
なすとベーコンのトマトソース(シチリアーナ)	843	3.3
ズワイガニのトマトクリーム	746	3.1
トンノロツソ	717	3.3
海の幸のトマトソース	881	4.5
ペンネアラビアータ	676	3.1
ラザニア	652	2.5
あさりときのこのペペロンチーノ	710	3.6
ベーコンときのこのペペロンチーノ	727	1.2
半熟たまごとベーコンの濃厚カルボナーラ	711	3.8
イベリコ豚の和風カルボナーラ	763	3.9
エビとホタテのレモンクリーム	587	2.5
ほうれん草とサーモンのクリームソース	681	4.4
ツナときのこのカルボナーラ	781	3.0
ペンネゴルゴンゾーラ	765	3.5
ほうれん草とベーコンの和風しょうゆ	634	1.9
イカと明太子	650	2.9
イベリコ豚ときのこの和風しょうが	712	3.1
ツナと明太子	747	3.1
あさりときのこの和風しょうゆ	577	2.8
ぷりぷりエビの和風マヨネーズ	758	3.5
特製ミートのポロネーゼ	761	5.4
揚げなすときのこのポロネーゼ	715	4.1
完熟トマトとモッツアレラの菜園風	894	2.2
トンノロツソ(スープ/パスタ)	935	4.2
生ハムと国産バジルのパスタ	959	3.5
サーモンときのこの和風カルボナーラ	853	3.9
あざりとムール貝のクリームソース	630	9.8
ツナマヨの明太子	783	2.9
チキンと長ネギ	636	3.7
イカ墨のカルボナーラ	675	3.1
ボルチーニとポロネーゼの焼きパスタ	722	3.1

