

パスタとワインのお店

# Piacere (ピアチェーレ)

本日はご来店ありがとうございます  
ごゆっくりパスタとワインをお楽しみください

パスタとワインのお店Piacere

オーナーシェフ / J.S.A.認定ソムリエ

河地 悠治

- 2017 大阪市立咲くやこの花高等学校 食物文化科卒業  
調理師免許取得  
卒業後は大阪のホテルにて勤務
- 2019 神戸北野のミシュラン掲載店にて修行  
「Cuisine Franco-japonaise Matsushima」
- 2021 芦屋の名店「BOTTEGA BLU.」にて  
イタリアン日本チャンピオン大島隆司氏に師事
- 2022 J.S.A.認定ソムリエ取得  
Food Made Good Awards 2022 大賞受賞
- 2023 12月「パスタとワインのお店Piacere」開店



ランチ数量限定

## 鉄板ボロネーゼ

1,800 (1,980)

ピアチェーレ

## Piacereの生パスタ



生パスタは120gです。  
乾麺に変更可能

トマトソース	1,000 (1,100)
Piacere!のペペロンチーノ	1,200 (1,320)
パスタビアンカ	1,400 (1,540)
ジェノベーゼ	1,400 (1,540)
あか牛の特製ボロネーゼ	1,600 (1,760)
自家製ベーコンのアマトリチャーナ	1,600 (1,760)
自家製ベーコンのカルボナーラ	1,800 (1,980)
シェフ特製ラザニア	1,800 (1,980)
シェフにおまかせパスタ	2,200 (2,420)
パスタ大盛り	500 (550)



@PASTA.WINE.PIACERE

お料理をお待ちの間  
ちょっと見てください。



## A セット 600 (660)

季節野菜のスープ  
もしくは 本日のシェフ特製サラダ  
自家製フォカッチャ

## B セット 900 (990)

季節野菜のスープ  
本日のシェフ特製サラダ  
もしくは 本日のデザート  
自家製フォカッチャ

## C セット 1,400 (1,540)

季節野菜のスープ  
本日のシェフ特製サラダ  
自家製フォカッチャ  
本日のデザート

※A~Cのセットの「本日のシェフ特製サラダ」は  
+1100円で「本日の前菜盛り合わせ」に変更できます。

## 食後のドリンク 300 (330)

コーヒー(ホット・アイス)  
紅茶 (ホット・アイス)  
漢方薬剤師が考案した健康茶+100(110)  
ノンカフェイン+100(110)

## ミニペアリングコース 1,000 (1,100)

ワインを3種類 (各30ml)

## ランチコース 4,500 (4,950)

はじめの一皿

季節野菜のスープ

本日の前菜盛り合わせ

パスタ

(左ページよりお選びください)

※パスタは60gです。  
※大盛り+550円  
※ラザニアは2名様でのご注文をお願いします

お肉料理

(下記よりお選びください)

岩手県白金豚  
但馬どりのバロンティーマ  
広島県なかやま牛 +1200(1320)  
黒毛和牛 +1500(1650)

本日のデザート

食後のドリンク

お菓子の宝箱



淡路麺業創業一〇〇余年

# 島の風土が練り上げた生地

なまパスタ



気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で丹念に練り上げられています。硬質小麦と云われるデュラム小麦のさらに中心部を細かく砕き明治時代から続く手打製法によって絹のようなやわらかさとモチモチ感を再現しました。

## 《より選り素材》

卵Ⅱ安心・安全な卵を使用。  
塩Ⅱ兵庫県産「赤穂の塩」を使用  
水Ⅱコシと粘りを引き出す「純水」

  
**淡路麺業**  
SINCE 1909

