

## ランチセット

# アートギャラリーの Pasta 料理

### ● 陶彩の Salsa di pomodoro (トマトソース)

イタリア滞在学习先の Mamma さんに教わったレシピで、完熟したトマトから時間をかけたオリジナルソースです。特徴は、トマト本来の風味を残したシンプルなソースです。このソースを基本に、ポモドーロ(トマト)系のパスタやピザなどのソースにアレンジします。

### トマトソース系 Pasta 料理 Spaghetti pomodoro

#### ● トマトソースのパスタ

スパゲッティ / ペンネ / パッケリ

完熟したトマトからのオリジナルソースです。特徴は、トマト本来の風味を残したシンプルな料理です。

サラダ・コーヒー付: 1.000円



イタリア産乾燥ポルチーニ茸入



#### ● トマトソース基本ベースの魚介類

### ペスカトーレ (Spaghetti alla pescatora)

完熟したトマトからのオリジナルソースにアサリや牡蠣を入れて仕上げたパスタ料理。

- アサリ入りのスパゲッティ
- 牡蠣入りのスパゲッティ
- ムール貝入りのスパゲッティ



アサリ

サラダ・コーヒー付: 1.000円



ムール貝

#### ● アマトリチャーナ Amatriciana



アマトリーチェが起源とされる、ローマやラツィオ州一帯に広がり、それぞれの地域で「伝統料理」として定着し、タマネギとベーコン(ハム)の入ったトマト料理。

サラダ・コーヒー付: 1.200円

### クリームソース系 Pasta 料理

生クリームとクリームチーズ合わせ

#### ● カルボナーラ Carbonara

● スパゲッティ・アッラ・カルボナーラ  
ローマ系の料理で、生クリーム・クリームチーズを使い、パスタにはスパゲッティを使用したものが一般的。

ランチセット サラダ・コーヒー付: 1.200円

カンパニャ州ナポリのパスタ料理

#### ● パスタ・パッケリ

今!話題のパスタ!

パッケリというパスタをご存知ですか? 長さ約 5cm、直径約 2cm もある巨大パスタです。やみつきになる事間違いなし。食感がすごくモチモチです。  
● トマトソースとクリームソースの合わせがおすすめです。



#### ランチセット

(クリームソース) 又は (トマトソース) サラダ・コーヒー付: 1.000円  
(トマトソースとクリームソースの合わせ) サラダ・コーヒー付: 1.200円

#### ● パスタ・ペンネ

円筒状のショートパスタの両端をペン先のように斜めにカットしたショートパスタ。



ペンネ・クリームソース

#### ランチセット

(クリームソース) 又は (トマトソース) サラダ・コーヒー付: 1.000円  
(トマトソースとクリームソースの合わせ) サラダ・コーヒー付: 1.200円

### 辛い Pasta 料理

#### ● アラビアータ all'arrabbiata

唐辛子を入れて、オイルに味つけしたりして、唐辛子の味を強くしたトマトソースを作り、それを茹でたパスタに絡めた料理。

- ペンネは「ペンネ・アラビアータ」
- スパゲッティは「スパゲッティ・アラビアータ」

ランチセット サラダ・コーヒー付: 1.000円



#### ● アーリオ・オリオ・ペペロンチーノ

イタリア語で、アーリオはニンニクを、オリオは油(オリーブ・オイル)を、ペペロンチーノは鷹の爪です。これら3つの素材をソースに用いたパスタ料理ですが、あくまでも、家庭料理です、レストランではないところが多いです。この素材にボンゴレ(あさり)、ハム類、野菜などと合わせても使います。

#### ランチセット

(ペペロンチーノ) サラダ・コーヒー付: 800円

