



CENA 347

347ディナーコース

千産千消をテーマにPizzeria347を味わえる
おすすめコースです

4,500

APPERITIVO

食前酒 | スパークリングワイン or ノンアルコール |

ANTIPASTO

本日の前菜5種盛り合わせ

PRIMO PIATTO

スパゲッティ シンプルトマトソース チーズのクロカンテ添え

SECONDO DI PESCE

本日の鮮魚料理

SECONDO DI CARNE

千葉県産 "東の匠" 豚のロースト

DOLCE

ティラミス

PANE

自家製フォカッチャ

CAFFÉ

コーヒー or 紅茶

CENA SPECIALE

スペシャルディナーコース

季節の食材をふんだんに使い
当店一推しの“かずさ和牛”を味わえるフルコースです

5,500

APPERITIVO

食前酒 | スパークリングワイン or ノンアルコール |

ANTIPASTO

本日の前菜5種盛り合わせ

PRIMO PIATTO

リングイネ ジェノベーセ イタリア産ブラータチーズ添え

SECONDO DI PESCE

本日の鮮魚料理

SECONDO DI CARNE

千葉県産 “かずさ和牛” のロースト

DOLCE

ティラミス

PANE

自家製フォカッチャ

CAFFÉ

コーヒー or 紅茶



ANTIPASTO

前菜

季節野菜のカラフルバーニャカウダ VAGNACAUDA	1,700
本日鮮魚のカルパッチョ エストラゴンソース CRUDO DI PESCE	1,650
生ハム、サラミの盛り合わせ AFFETTATO MISTO	1,650
季節野菜の農園サラダ 選べるドレッシング INSALATA MISTA ヴィネグレットドレッシング or シーザードレッシング or コーンドレッシング	1,080
ブラータチーズのカプレーゼ BURRATA CAPRESE	2,100
347フライドポテト チェダーチーズソース FRITTO DI PATATE	700
サルシッチャのグリル 4種豆のトマトソース SALSICCIA ALLA GRIGLIA	1,400

CICCHETTI

小皿料理

イタリア産オリーブマリネ 500
MARINATO DI OLIVE

ベーコンとアンチョビのマッシュポテト トリュフ風味 700
PURÈ DI PATATE

燻製ミックスナッツ 600
NOCI MISTE AFFUMICATE

彩り野菜の自家製ピクルス 500
SOTACCETI

ガーリックトースト 600
PANE AGLIO

ブルスケッタ トマトのプッタネスカソース 800
BRUSCHETTA SALSA PUTTANESCA

ムール貝の白ワイン蒸し 1,200
COZZE AL VINO BIANCO

チーズ各種 | カマンベール・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・パルミジャーノ | 各種 700
FORMAGGI





SECONDO PIATTO

メインディッシュ

ホタテのザバイオーネグラタン 2,200

CAPESANTE AL FORNO

卵黄を使用したコクのあるソースを殻付き帆立に合わせたグラタンです。

カジキマグロのグリッリア フレッシュトマトソース 2,400

GRILLIA DI TONNO MARLIN

低温の油でじっくり火を入れたカジキマグロをグリルしています。

鮮魚のサルタート 本日のソース 2,400

SALTATO DI PESCE

仕入れた鮮魚とソースはスタッフよりご説明いたします。

地鶏のピッツァイオーロ スキレットスタイル 1,900

POLLO ALLA PIZZAIOLO

ガーリックと香草でマリネした地鶏に

モッツアレラチーズとトマトソースを合わせて焼き上げました。

シェフ厳選豚肉のグリル グリーンマスタード添え 2,500

MAIALE ALLA GRIGLIA

厳選した豚肉を低温調理で柔らかく仕上げ、香ばしくグリルした一品です。

黒毛和牛のタリアータ 本日のソース 3,200

TAGLIATA DI MANZO

程よく刺しが入った黒毛和牛のロースト。薄切りスタイルで。

黒毛和牛のローストビーフ レホールソース 2,900

TAGLIATA DI MANZO

良い刺しが入った黒毛和牛をじっくりローストビーフに仕上げ た一品です。



PIZZA

ピッツァ

ROSSA

マルゲリータ | トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ | 1,650

MARGHERITA

ピッツァ347 | トマトソース・ブラータチーズ・バジル・グラナパダーノ | 2,200

347D・O・C

ビスマルク | トマトソース・卵・自家製パンチェッタ・マッシュルーム・モッツアレラ・グラナパダーノ | 1,750

BISMARCK

シチリアーナ | トマトソース・アンチョビ・ニンニク・オレガノ・ケッパー・バジル | 1,700

SICILIANA

サラメ | トマトソース・モッツアレラ・リコッタチーズ・サラミ・グラナパダーノ | 1,800

SALAME

ペスカトーレ | トマトソース・海老・魚介・オリーブ・ケッパー | 1,900

PESCATORE

BIANCA

クワトロフォルマッジ | モッツアレラ・グラナパダーノ・ゴルゴンゾーラ・タレggio | 1,900

QUATTORO FORMAGGI 【プラス¥50で蜂蜜を添えられます】

ビアンケッティ | 生海苔・しらす・ひかりねぎ・モッツアレラ・グラナパダーノ・ミニトマト | 1,850

BIANCHETTI

グランキオ | モッツアレラ・グラナパダーノ・ズワイガニ・ひかりねぎ・ミニトマト | 1,900

GRANCHIO

カプリチオーザ ビアンコ | モッツアレラ・グラナパダーノ・本日のおすすめ食材 | 1,850

CAPRICCIOSA BIANCO

トンノ エ チッポラ | モッツアレラ・グラナパダーノ・赤玉ねぎ・ツナ・ケッパー・バジル | 1,700

TONNO E CIPOLLA

プロシュット インサラータ | モッツアレラ・グラナパダーノ・ミニトマト・グリーンサラダ・生ハム・シーザードレッシング | 2,100

INSALATA DI PROSCIUTTO

ALTA

ジェノベーゼモンティ | 自家製パンチェッタ・キノコ・モッツアレラ・グラナパダーノ・ジェノベーゼ・松の実・ミニトマト | 2,000

GENOVESE MONTI

ジェノベーゼマーレ | 海老・ズワイガニ・モッツアレラ・グラナパダーノ・ジェノベーゼ・松の実・ミニトマト | 2,100

GENOVESE MARE

ピッツァネロ | イカ墨ソース・グラナパダーノ・ミニトマト・ニンニク・オレガノ | 1,900

PIZZA NERO

価格は税込み表記です 写真はイメージです アレルギーマテリアルの詳細はスタッフまでお問い合わせください



PASTA

パスタ

“フェットチーネ” 黒毛和牛のハンバーグボロネーゼ 1,900

FETTUCINE ALLA BOLOGNESE

100%黒毛和牛を使用したハンバーグを豪快に乗せたボロネーゼ。
細かく混ぜるもよし、ごろごろ食感を残して食べるもよし、お好きな食べ方でお召し上がりください。

“スパゲッティ” シンプルトマトソース チーズのクロカンテ添え 1,700

SPAGHETTI AL POMODORO 【プラス¥500でイタリア産ブラータチーズを添えられます】

“フェットチーネ” 天使のカルボナーラ 1,850

FETTUCINE ALLA CARBONARA

イカ墨を練りこんだ“コンキリエ” 小エビとアスパラガスのジェノベーゼ 1,800

CONCHIGLIE ALLA GENOVESE CON GAMBERETTI

“マファルデ” 貝類のアーリオ・オーリオ 1,900

MAFALDE CON MOLLUSCHI

“スパゲッティ” プッタネスカビアンコ 1,700

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA BIANCO

“ペンネ” アラビアータ 自家製パンチェッタと季節野菜のピリ辛トマトソース 1,700

PENNE ALL'ARRABBIATA



DOLCE

デザート

ティラミス TIRAMISU	800
パンナコッタ PANNA COTTA	780
バスクチーズケーキ TORTA FORMAGGI	800
カタラーナ CATARANA	800
ジェラート盛り合わせ GELATO MISTO	780
アフオガート AFFOGATO	750

価格は税込み表記です 写真はイメージです アレルギー特定原材料の詳細はスタッフまでお問い合わせください