



# 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

4,700

---

## ANTIPASTO

千葉食材を使った前菜5種盛り合わせ

## PRIMO PIATTO

生パスタ “タリオリーニ” ズワイガニとボルチーニのソース

## SECONDO DI PESCE

本日鮮魚のサルタート

## SECONDO DI CARNE

千葉県産 シェフ厳選肉料理 ※スタッフにお尋ねください

## DOLCE

347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

5,700

---

## ANTIPASTO

千葉食材を使った前菜5種盛り合わせ

## PRIMO PIATTO

“リングイネ” 様々な魚介を使ったペスカトーレロツソ

## SECONDO DI PESCE

本日鮮魚のサルタート

## SECONDO DI CARNE

千葉県産 “かずさ和牛” のタリアータ

## DOLCE

347ティラミス

## PANE

自家製フォカッチャ

## CAFFÉ

コーヒー or 紅茶



## 347 CHICCHETI

お酒のおどもに気軽に楽しめる小皿料理

ALL ¥347

イタリア産  
オリーブマリネ  
OLIVE MARINATE

燻製  
ミックスナッツ  
FRUTTA SECCA MISTA

サラミ  
SALAME

モルタデッラ  
MORTADELLA

レバー  
パテ  
PATÉ DI FEGATO

## CHICCHETI

小皿料理

彩り野菜の自家製ピクルス

VERDURE SOTTACETO

650

生ハム

PROSCIUTTO CRUDO

650

ガーリックトースト

PANE ALL'AGLIO

600

ニョッコフリット ハニーマスタード

GNOCCHI FRITTO

600

豚肉とバルサミコ酢 クリームチーズのリエット

RILLETTE DI MAIALE

650

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

# ANTIPAST

## 前菜

347フライドポテト チェダーチーズソース PATATE FRITTE	700
本日のポタージュ ZUPPA DEL GIORNO	800
本日の鮮魚のカルパッチョ 柑橘と粒マスタードソース CARPACCIO DI PESCE	1,650
季節野菜の農園サラダ 選べるドレッシング INSALATA DI VERDURE DI STAGIONE   ヴィネグレット or シーザー or コーン	1,180
ケールサラダ INSALATA DI CAVOLO RICCIO	980
自家製スモークした鴨のカルパッチョ ANATRA AFFUMICATA	1,400
本日の魚介と千葉野菜のアヒージョ AJILLO DI FRUTTI DI MARE DEL GIORNO	1,300
チーズ3種盛り合わせ TAGLIERE DI FORMAGGI	1,800
豚もつのトマト煮 TRIPPA DI MAIALE AL POMODORO	990







# SECONDO PIATTO

メインディッシュ

メカジキのコトレッタ トマトのケッカソース 2,200

COTOLETTE DI PESCE SPADA

メカジキの切り身に細かなパン粉をまぶし、オリーブオイルとバターで香ばしく揚げ焼きにしたイタリア風カツレツ。さっぱりとしたトマトのソースでお召し上がりください。

豚肉のポルケッタ 2,600

PORCHETTA DI MAIALE

豚バラと豚肩ロースに香草バターをすり込み、巻いてじっくりと焼きあげたイタリア伝統のローストポーク。

鮮魚のサルタート 本日のソース 2,400

PESCE FRESCO SALTATO

本日の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 LOCALE ALLA PIZZAIOLA

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。

数量  
限定

丸ごと1尾 小鯛と千葉野菜のアクアパッツァ 3,800

ACQUA PAZZA

千葉近海の白身魚と貝類、千葉県の野菜をオリーブ、ニンニク、白ワインなどで煮込んだイタリアナポリ地方の魚介料理です。

和牛のタリアータ 本日のソース 3,200

TAGLIATA DI WAGYU

程よくサシが入った黒毛和牛のロースト。薄切りスタイルで。







# 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 | 2,400

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

カチャトーラ | トマトソース・モッツアレラ・鶏もも・きのこ・パプリカ・オリーブ・グラナパダーノ | 1,850

CACCIATORA

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

SALAME

### 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・タレージョ | 2,200

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・ひかりネギ・モッツアレラ・グラナパダーノ・ミニトマト | 1,900

BIANCHETTI

タルトゥーフオ | キノコペースト・モッツアレラ・パンチェッタ・半熟卵・マッシュルーム・白トリュフオイル | 2,000

TARTUFO

サルモーン | モッツアレラ・サーモン・リコッタチーズ・ルッコラ・グラナパダーノ | 1,950

SALMONE

### 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

ネロ | トマトソース・イカスミ・ヤリイカ・魚醤・ミニトマト・オレガノ | 2,000

NERO DI SEPPIE



# PASTA

パスタ

“フエットチーネ” 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” 葉の花とアーティーチョークのペペロンチーノ 1,750

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON CIME DI RAPA E CARCIOFI

“フエットチーネ” トリュフ香るクリームボロネーゼ 1,900

FETTUCINE ALLA CREMA DI BOLGNESE

“タリオリーニ” ズワイガニとひかりねぎのアーリオオーリオ 1,900

TAGLIOLINI AGLIO, OLIO CON GRANCHIO REALE E PORRI

“リングイネ” 魚介のジェノベーゼ 1,950

LINGUINE AL PESTO DI MARE

“スパゲッティ” 天使のカルボナーラ 1,800

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

“ペンネ” 自家製パンチェッタとひかりねぎのアラビアータ 1,600

PENNE ALL'ARRABBIATA CON PANCETTA E PORRI

- フエットチーネ …… イタリア語で「小さなリボン」卵と小麦粉を使った平打ちパスタ。
- タリオリーニ …… イタリア北部発祥の卵を練りこんだ細長い平打ちパスタ。
- リングイネ …… イタリア語で「小さな舌」断面が楕円形をしたロングパスタ。
- ペンネ …… 羽ペンの先のように斜めにカットされた形が由来の円筒状のショートパスタ。





# DOLCE

## デザート

ティラミス

TIRAMISU

800

パンナコッタ

PANNA COTTA

780

林檎のストゥルーデル

STRUDEL DI MELE

900

初卵のカタラーナ

CATARANA

800

高秀牧場のジェラート盛り合わせ

GELATO MISTO

800

アフオガート

AFFOGATO

780

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