

年に一度の
大人気イベント！

国産

いちご

Strawberry Festa

摘み採り

フルーツビュッフェが付いて

お一人様 **+¥500**

(税込 ¥550)

小学生 幼児

+¥200

(税込 ¥220)

LUNCH

平日限定

현충일(현충일) 10월 27일



ドルチェ3個と
ソフトクリーム2個
¥450 (税込)

¥450 (new/yr)

Pasta!

自家製もちもち生パスタ

※郵送料別添。定費で送料別。

大盛り
+¥200

人気の
No.1



PC-コンパイル可能なオイルソース

¥1,940 tax excl. **¥1,490** tax excl.



大分県で働くてなま

イタリアントマトモッツァレラチーズ

¥2,040 (税2,244) ¥1,590 (税1,746)

人気の
No.2



「ソナタ第三と博多鳴木子」の巻でス?

¥2,140 SALE **¥1,690** SALE



博多明太子のグループ

¥2,140 only **¥1,690** only



ゴゴあかりのボンゴレピアンゴ

¥2,140 ¥2,140 **¥1,690** ¥1,690



粗挽肉のポロネーゼ

¥2,340 same **¥1,890** same



海峽と時代世界の子とふしとス

¥2,240 incl. tax **¥1,790** incl. tax



徳田ねんとキ/3の歳月21/14-セ

¥2,240 (税別) **¥1,790** (税別)



虎の爪と云う人、草の心、モンキー、ズグー、

¥2,240 (incl. tax) **¥1,790** (incl. tax)

[illegible]

パルメナ-ラ

名物パルメナ-ラのご紹介 ※お肉は鶏肉です

- ① チーズと玉ねぎ
- ② 肉と玉ねぎとパルメザンチーズ
- ③ 肉と玉ねぎとパルメザンチーズ
- ④ 肉と玉ねぎとパルメザンチーズ



明太子とベーコンのパルメナ-ラ

¥2,440 (税別 ¥2,184) ¥1,990 (税別 ¥1,781)



ベーコンとマッシュルームのパルメナ-ラ

¥2,340 (税別 ¥2,074) ¥1,890 (税別 ¥1,681)



チーズ料理



焦がしチーズリゾット

¥2,040 (税別 ¥1,836) ¥1,590 (税別 ¥1,401)



とろっと熱々ラザニア

¥2,240 (税別 ¥1,974) ¥1,790 (税別 ¥1,581)



マリ白湯のチーズファンデュ

¥2,340 (税別 ¥2,074) ¥1,890 (税別 ¥1,681)

ま.赤ヒトマトのロマーナチキンステ-キ

¥2,140 (税別 ¥1,926) ¥1,690 (税別 ¥1,481)



キッズセット



※おきたて
ピザノースタジマム
ベビースタミ
キッズフードドリンク
新鮮サラダ
田舎風スープ

小学生 ¥890 (税別) **¥1,090** (税込)

4-6歳 ¥590 (税別) **¥690** (税込)

3歳以下 無料



ベビースタミ
キッズフードドリンク

¥100 (税別)

※おきたて

キッズドルチェ1個
¥100 (税別)

キッズマリノセット



※おきたて
ピザノースタジマム
ベビースタミ
キッズフードドリンク
新鮮サラダ
田舎風スープ

¥990 (税別) **¥1,190** (税込)

↓ すきなパスタをえらんでね!!



モリマートリニ
トマトソース

マリノ風
ミネラルソース



マナセ
グリーン
ソース



DINNER

1名様用ディナー

すべての料理に

○ 焼ききりピーマンスタジアム

○ 新鮮サラダバーも田舎スープ

ベトナム風ホホ
フリードリンク

¥250 (税別)

手作り
ドルチェ3個と
ソフトクリームバー

¥450 (税別)

Pasta!

自家製もちもち生パスタ

New!!

大盛り
+¥200人気の
No.1

イタリアントマトモッツァレラチーズ

¥2240 (税別) ¥1,790 (税別)

産地直物のトマトクリーム

¥2,740 (税別) ¥2,290 (税別)



バコンとほうれん草のオイルソース

¥2,140 (税別) ¥1,690 (税別)



ツナとあじの博多明太子の和風パスタ

¥2340 (税別) ¥1,890 (税別)



和風肉々ポロネーゼ

¥2540 (税別) ¥2,090 (税別)



鶏もも肉とキノコの濃厚ジェノバソース

¥2440 (税別) ¥1,990 (税別)



博多明太子のクリームソース

¥2,340 (税別) ¥1,890 (税別)



ゴロゴロ煮のホホのボンブレビアンコ

¥2340 (税別) ¥1,890 (税別)



ぷりぷり海老とほうれん草のレモンチーズクリーム

¥2540 (税別) ¥2,090 (税別)



豚肉とトマトのペサント・レ

¥2540 (税別) ¥2,090 (税別)



海老とほうれん草のクリームソース

¥2540 (税別) ¥2,090 (税別)

人気の
No.2

パルメナラ

伝統的なパルメナラを再現

- ① 牛乳を湯煎
- ② 肉を炒め、牛乳を加えて煮込む
- ③ 肉を炒め、牛乳を加えて煮込む
- ④ 牛乳を湯煎

濃厚なチーズソース
パルメナラは、牛乳を湯煎して煮込むことで、濃厚なソースが完成します。

ベトナム風パルメナラ

¥2640 (税別) ¥2,190 (税込)

人気の
No.3

濃厚なチーズソースのパルメナラ

¥2840 (税別) ¥2,390 (税込)

ベトナム風パルメナラ

¥2740 (税別) ¥2,290 (税込)

チーズ料理

とろとろチーズラザニア

¥2,540 (税別) ¥2,090 (税込)

マリタイムのチーズフォンデュ

¥2540 (税別) ¥2,090 (税込)

焦がしチーズリゾット

¥2340 (税別) ¥1,890 (税込)

海老のチーズリゾット

¥2640 (税別) ¥2,190 (税込)

グリル料理

トマトとモzzarellaチーズの

牛身ミズビステッカ (100g)

¥2840 (税別) ¥2,390 (税込)

トマトとモzzarellaチーズの

牛身ミズビステッカ (100g)

¥2440 (税別) ¥1,990 (税込)

パルメナラは、牛乳を湯煎して煮込むことで、濃厚なソースが完成します。

ドルチェまで楽しめる分け合うセット

すべてのセットには①～④が付きます。



アモール

一人様あたり ¥2,690 (¥2,950)

Abstract

求むべき大皿/ Pasta 1皿

(馬明一、張永祥主筆，周其賢、李正學校稿) 2016年8月17日出版

Abstract **Keywords:**

マッハ4.5チーフ・ファンデ

Or

変形した大皿パスタ——1皿

(此處一吋半, 係指在 100 度時之長度而言)



パルXアモレ

一人様あたり **¥2,790**(¥3,069)

Abstract

お好きなパルメーザン——1皿

(1994-1995 年 12 月 1 日 - 1995 年 12 月 31 日)

Module **Activity**

マッ/自持チ-ズフ+ンデ

or

赤身肉の大量/パスタ 1皿

(此片一經發行, 即獲贊譽, 片名被公認) 本片由本報一個編輯



ビステカ

一人様あたり ¥3,090 (税¥3,399)

Handbook

● トマトモザイク病ウイルスの生産量にスズビシスデッサ (1996)

●赤熱した大皿に pasta — 1皿

(馬明-2009年11月, 馬明-2010年11月) 2009.11.11-2010.11.11

Abstract

● トマト・モzzarellaチーズの牛乳島ミストビズチカ(200g)

●赤熱した大皿に pasta — 1皿

(本報一、二版刊載，詳見本報今日(6日)報導)



トマト・モグ・アレル・ス・ス
年産身ミスジビステック(200%)

キッズセット



※おきたて

ピーパースタジマム

ベビードラムの

キッズフードドリンク

新鮮サラダと

田舎風スープ

小学生 ¥890 (税別) **¥1,090** (税込)

4-6歳 ¥590 (税別) **¥690** (税込)

3歳以下 無料



ベビードラムの
キッズフードドリンク

¥100 (税別)

※おきたて



キッズドルチェ1個
¥100 (税別)



キッズマリノセット



※おきたて

すきなパスタ



※おきたて

ピーパースタジマム



ベビードラムの

キッズフードドリンク



新鮮サラダと

田舎風スープ

¥990 (税別) **¥1,190** (税込)

↓ すきなパスタをえらんでね!!



モリマートソース
トマトソース

マリノ風ソース



マナモリソース
クリームソース

