



PIZZERIA

"PEPPE
NAPOLI
STA' CA"

Powered by:



MENU SORPRESA

ペッペのお任せコース

¥6,600

お一人様 (a persona / per person)
2名様より承ります。(minimo per 2 persone / minimum for 2 people)

Aperitivo

食前酒

Aperitif

Antipasto misto portata di 5 tipi

前菜5種盛り合わせ

Mixed appetizer of 5 types

Pizza speciale del giorno di Peppe

本日のペッペのスペシャルピッツア

Peppe's special pizza of the day

Pasta del giorno

本日のパスタ

Pasta of the day

Dolce misto del giorno

本日のデザートの盛合せ

Mixed dessert of the day

Caffè o Tè

コーヒー / 紅茶

Coffee or Tea



表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。

I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.

Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

ANTIPASTI FREDDI

冷たい前菜



Antipasto misto della tradizione Napoletana portata di 5 tipi
{minimo per 2 persone} ¥1,500 a persona
伝統的なナポリの前菜5種類盛り合わせ {2名様より承ります}
Traditional Neapolitan antipasto plate 5 variety {minimum for 2 people}

Tagliere di salumi e formaggi Italiani misto 6 tipologie ¥ 2,900
イタリア産チーズとサラミの6種盛り合わせ
Italian Mixed cheese and cold cuts

Burrata su carpaccio di pomodoro, bottarga di muggine e olio al sedano ¥ 2,700
ブッラータチーズとトマトのカルパッチョ、カラスミとセロリのオイル
Creamy burrata cheese, thin tomato slices, dried muller roe and celery oil

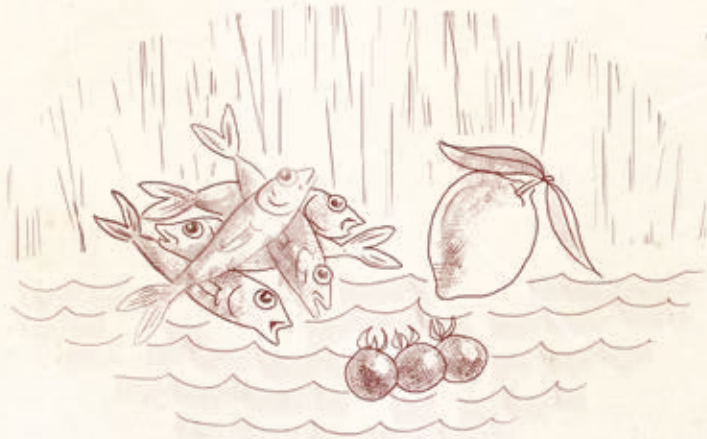
Prosciutto crudo e mozzarella con rucola e pomodorini..... ¥2,800
生ハムとモッツァレラチーズ、ミニトマトとルッコラのカプレーゼ
Raw ham and mozzarella with rocket and cherry tomatoes

Insalata di polpo con verdure marinate, olive taggiasche e capperi ¥ 2,800
タコと野菜のマリネサラダ、オリーブとケッパー入り
Slow cooked octopus salad with marinated vegetables, olives and capers



ANTIPASTI CALDI

温かい前菜



Cavolfiore fritto in pastella con crema al gorgonzola, pesto di rucola e noci ¥2,400
カリフラワーのフリット、ゴルゴンゾーラクリームとルッコラペスト、クルミ入り
Crispy buttered cauliflower with gorgonzola cream, rucola pesto and walnuts

Millefoglie di melanzane alla Parmigiana ¥2,400
茄子とパルミジャーノチーズのオープン焼き、ハム入り
Thin layers of eggplant with tomato sauce, mozzarella, and cooked ham

Trippa di manzo alla Napoletana ¥2,500
ナポリ風牛トリッパトマトソース煮込み ハーブ風味
Beef tripe cooked with tomato sauce and aromatic herbs

Polpette al sugo "Ricetta della nonna Gigina" ¥2,200
ナポリ風肉団子のトマトソース煮込み (おばあちゃんのレシピ)
Traditional meatballs stewed in rich tomato sauce.

Capesante di Hokkaido scottate, purea di piselli e guanciaie ¥2,800
北海道産ホタテのソテー、グリーンピースのピューレとグアンチャーレ添え
Seared Hokkaido sea scallops with green peas puree and aged pork cheek



表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。
I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.
Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

PIZZE ROSSE

ピッツア・ロッサ



Don Salvo ドンサルヴォ ¥2,900

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini, grana padano grattugiato, nel ripieno ricotta e salame

サンマルツァーノDOPトマトのソース、バジル、水牛のモッツアレラ、ミニトマト、グラナパダーノ、サラミ、リコッタ

Tomato sauce SAN MARZANO DOP, buffalo mozzarella, basil, cherry tomato, parmesan cheese, in the filling ricotta cheese and salami

Margherita {Classica} マルゲリータ (クラシック) ¥2,000

Salsa pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, grana grattugiato, basilico e olio EVO

サンマルツァーノDOPトマトのソース、ナポリのモッツアレラ、グラナパダーノ、バジル、エキストラバージンオリーブオイル

Tomato sauce SAN MARZANO DOP, mozzarella from Napoli, grated Grana cheese, basil and olive oil EVO

La Signora Marinara ラ シニョーラ マリナーラ ¥1,900

Ristretto di pomodoro, alici, pomodorini datterino semi dry, pomodori a spicchi dry, olive nere taggiasche, olio evo profumato all'aglio e origano

2種類のドライトマト、アンチョビ、オリーブ、オレガノ、ニンニクオイル

Tomato concentrated, anchovies, semi-dry datterino tomatoes, dry sliced tomatoes, black Taggiasca olives, capers, extra virgin olive oil scented with garlic and oregano

JP-Marghe... JP-マルゲリータ日本に捧げるマルゲリータ{Margherita dedicata al giappone} ¥2,300

Fiordilatte di Napoli, riduzione di pomodori gialli e rosso, olio a basilico

モッツアレラ、黄色と赤のトマトソース、バジルオイル

Mozzarella, red and yellow tomato reduction, basil and olive oil

Margherita S.T.G 水牛モッツアレラのマルゲリータS.T.G ¥2,600

{Specialita' Tradizionale Garantita} (伝統的特産品保証)

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, mozzarella bufala, grana grattugiato, basilico e olio

サンマルツァーノDOPトマトのソース、水牛のモッツアレラ、グラナパダーノ、バジル、エキストラバージンオリーブオイル

Tomato sauce SAN MARZANO DOP, buffalo mozzarella, basil and grated Grana cheese and olive oil

Viaggio in Calabria カラブリアの旅..... ¥2,400

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, flocchi di ricotta piccante, julienne di salame piccante e filetti di peperoncino

サンマルツァーノDOPトマトのソース、ナポリのモッツアレラ、辛いサラミ、辛いリコッタチーズ、糸とうがらし

Tomato sauce SAN MARZANO DOP, mozzarella from Napoli, spicy ricotta flakes, spicy salami julienne and chilli fillets

Parmigiana della nonna おばあちゃんのパルミジャーノ ¥2,300

Salsa di pomodoro SAN MARZANO DOP, fiordilatte di Napoli, melanzane alla parmigiana nonna Gina, basilico e scaglie di grana

サンマルツァーノDOPトマトのソース、ナポリのモッツアレラ、ジーナおばあちゃんの茄子とパルミジャーノ、バジル、グラナパダーノ

Tomato sauce SAN MARZANO DOP, mozzarella from Napoli, eggplants parmigiana by Grandma Gina, basil

PIZZE BIANCHE

ピッツア・ビアンカ

Prosciutto e Rucola 生ハムとルッコラ ¥2,600

Fiordilatte di Napoli, in uscita rucola, prosciutto crudo, pomodorini freschi e scaglie di Grana Padano

モッツアレラ、ルッコラ、グラナパダーノ、ミニトマト、生ハム

Mozzarella, after cooked, rocket, raw ham, fresh cherry tomatoes and flakes of Grana cheese

La magia della cipolla 玉ねぎの魔法 ¥2,500

Cre moso di cipolla, mozzarella provola, datterino giallo semi dry, cipolla in agro dolce, bruciato di cipolla e cristalli di prezzemolo

玉ねぎクリーム、燻製のモッツアレラ、セミドライトマト、甘酸っぱい玉ねぎ、焦がし玉ねぎ

Onion cream, smoked mozzarella, yellow tomato datterino semi-dried, sweet and sour onion, burnt onion and parsley in crystals

Padrona 女主人 ¥2,500

Vellutata di pecorino dolce, fiordilatte di Napoli, Guanciale di Norcia, in uscita polvere di patate viola, foglie di menta, mandorle tostate

ペコリーノドルチェのクリーム、ナポリのモッツアレラ、ノルチャのグアンチャーレ、紫ジャガイモのパウダー、ミントの葉、ローストアーモンド

Cream of sweet pecorino, fiordilatte from Napoli, guanciale from Norcia, purple potato powder, mint leaves, toasted almonds

La riccia ラ リッチャ ¥2,400

Fiordilatte di Napoli, scarola liscia cucinata in olio EVO aglio e peperoncino, polvere di bottarga artigianale, in uscita pinoli saltati in padella e gocce di pepe rosa

ナポリのモッツアレラ、ナポリ野菜のスカローラ（ニンニクと唐辛子、エキストラバージンオリーブオイル調理）、からすみパウダー、松の実、ピンクペッパー

Fiordilatte from Napoli, smooth escarole cooked in EVO oil with garlic and chilli pepper, artisan bottarga powder, after cooked tasted pine nuts and drops of pink pepper

PRI end EST 春から夏 ¥2,300

Fiordilatte di Napoli, insalata di riccia marinata con olio EVO e sale, infusione di acciughe, polvere di olive nere Taggiasche e cubetti di pomodori freschi aromatizzati all'olio sale e origano

ナポリのモッツアレラ、リッチャのマリネサラダ、アンチョビ、ブラックオリーブパウダー、オレガノ風味のフレッシュトマト

Fiordilatte di Napoli, curly salad marinated with EVO oil and salt, anchovy fusion sauce, Taggiasca black olive powder and cubes of fresh tomatoes flavored with salt and oregano oil

Esplosione di formaggi 炸裂フォルマッジ ¥2,600

Fiordilatte crema di gorgonzola e Grana padano, fiocchi di pecorino dolce, gocce di albicocche e polvere di caffè

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラとグラナパダーノクリーム、ペコリーノドルチェ、アプリコットソース、コーヒーパウダー

Mozzarella, gorgonzola and Grana padano cream, sweet pecorino flakes, apricot drops and coffee powder

Napoli sta'ca ナポリスタカ ¥2,600

Cre moso di porcini, fiordilatte, in uscita funghi champignon marinati in olio sale e pepe nero, pomodorini secchi, chips di melanzane, scaglie di Grana padano e basilico

ポルチーニクリーム、モッツアレラ、マッシュルーム、ドライトマト、ナスチップス、バジル、グラナパダーノ

Porcini cream, mozzarella, after cooked, marinated champignon mushrooms in oil, salt and black pepper, dried tomatoes, eggplants chips, Grana padano flakes and basil

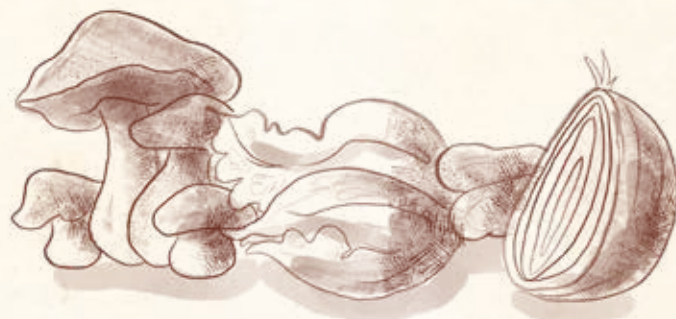
表示価格には消費税が含まれています。別途、お席料お一人様¥330を頂戴しております。

I prezzi mostrati includono le tasse di consumo. Previsto un coperto di ¥330.

Taxes included in the prices. Service charge ¥330.

PRIMI PIATTI

パスタ



- Linguine allo scoglio - Condito e mantecato in un sugo di cozze, vongole, gamberoni, calamari e pomodorini ¥3,950**
リングイネ 魚介のペスカトーレ (ムール貝、あさり、エビ、イカ、ミニトマト)
Linguine allo scoglio - With mussels, clams, prawns and calamari in rich tomato sauce
- Mafaldine al pesto Trapanese, burrata e granella di mandorle tostate ¥3,200**
トラパーニ風ペストのマファルディーネ、ブッラータチーズとローストアーモンド添え
Flat shaped long pasta with Sicilian almond pesto and burrata cheese
- Paccheri al sugo di gamberoni e pomodori datterini ¥3,400**
海老とダッテリーニトマトソースのパッケリ
Tubular shaped pasta with king prawns and date tomatoes
- Candele al ragu Napoletano ¥3,200**
ナポリ風濃厚ミートソースのカンデーレ
Cylinder shaped pasta with rich meat sauce
- Tagliatelle ai funghi porcini ¥3,800**
ボルチーニクリーム自家製生パスタ タリアテッレ
Fresh homemade pasta with porcini mushrooms cream sauce

LE NOSTRE SPECIALITÀ

本日のおすすめ

Salsiccia fatta in casa con patate arrosto e insalata di stagione ¥2,900

自家製サルシッチャとジャガイモのオーブン焼き 季節のサラダ添え

Grilled home made pork sausage with seasonal roasted potatoes

- La nostra salsiccia è preparata direttamente da noi, seguendo la tradizione. Usiamo solo carni suine selezionate che vengono battute al coltello e poi condite con pepe nero, sale e finocchietto selvatico.

- ペッペのおばあちゃんの伝統的な自家製ソーセージのレシピを忠実に再現、フェネルと黒コショウ、塩のシンプルなレシピ。

- Our sausage is prepared directly by us, following the tradition we only use selected pork that is diced by a knife and then seasoned with black pepper, salt and fennel seeds.

Tagliata di manzo 'wagyu' della prefettura di Saga servita con rucola, scaglie di Grana Padano e salsa al balsamico ¥4,900

佐賀県産黒毛和牛のタリアータ バルサミコソースとグラナパダーノチーズがけ

Sliced 'wagyu' beef from Saga prefecture served with rocket, Grana Padano flakes and balsamic sauce



ラッテリア・ソレンティーナ

ラッテリア・ソレンティーナの乳製品は、イタリアで作られたチーズや乳製品で、あらゆる料理に風味を与え、イタリアの酪農の伝統の本物の味を提供しています。おいしい食事と本物の食への情熱から生まれたLatteria Sorrentinaの乳製品は、常にお客様の食卓と健康に最適なものを提供してきました。本物のおいしさ、高品質の材料、全てが特別な製品であり、最初の一口からそれを実感していただけるでしょう。フィオル・ディ・フシェッラのクリーミーさやストラッチャテッラチーズの独特の食感を、焼きたてパンとトマトのブルスケッタで想像してみてください。息をのむような美味しさです。

The products of Latteria Sorrentina are those cheeses and dairy products produced in Italy that still manage to give flavor to every dish. The authentic flavor of the Italian dairy tradition.

Born from the passion for eating well and for genuine food, the dairy products of the Latteria Sorrentina have always been the representation of what they are able to give to our customers: the best for their table and for their health.

Genuine, tasty, made with quality ingredients, they are special products and you will realize it from the first bite: try to imagine the creaminess of fior di fuscella or the unique consistency of cheese stracciatella spread on a bruschetta of fresh bread and tomato. Definitely breathtaking.



ポモドーリ・ソラニア

ソラニア社は、サルネーゼ・ノチェリーノと言うトマトのDOP産地の中心地に拠点を置き、サンマルツァーノという品種のみを栽培・生産・加工するという、強い概念を基盤として設立されました。当社は、消費者、レストラン経営者、ピザ職人など、食卓に並ぶものへの関心が今までになく高まっている時代とニーズに応えるため、本物志向、品質、製品管理、安全といった価値観に基づいて設立されました。ポモドーリ・ソラニアの使命は、カンパニア産のトマトと有機栽培のカンパニアトマトの価値を高めることです。

製品のライフサイクルを完全にコントロールするためにサプライチェーン全体を監視することで、ソラニア s.r.l.はこの分野でのリーディングカンパニーの1になりました。さらに、情熱を育み、それを平均的な水準よりも高い品質の製品に変える能力によって、ソラニア s.r.l.はイタリアと世界の農業食品産業において卓越した存在となっています

The Solania company was born with a winning idea: cultivating, producing and transforming a single variety of tomato, the San Marzano, since the company is based right in the heart of one of the tomato growing areas with the DOP: Agro Sarnese-Nocerino brand. The company is based on values such as authenticity, quality, control and safety of the product with a view to meeting the needs of consumers, restaurateurs and pizza makers. Their mission is to enhance the Campania tomato even in the certified organic version appreciated by consumers. Monitoring the entire supply chain to ensure total control of the product life cycle has made Solania one of the first leading companies in the sector. Furthermore, the ability to cultivate one's passion and transform it into products that are qualitatively superior to average standards makes Solania an excellence in the Italian and international agri-food scene.