

PENTOLA mamma Dinner

ペントラ・マンマのディナーコース



Amore アモーレ

2,180円

(税込2,398円)

◎お好きなパスタ
または ピザ

※パスタかピザのどちらか1つお選びください。

◎サラダ ◎ドルチェ

◎セットドリンク

※ドリンクは下記よりお選びください。

※写真は2名様の内容です。



2名様以上で
ピザやパスタを
シェアするのに
おすすめのコース!

Cena di Pentola

ペントラディナー

1,980円

(税込2,178円)

+430円
(税込473円)
でドルチェ付き

- ◎お好きなパスタ (ハーフサイズ)
- ◎お好きなピザ (ハーフサイズ)
- ◎サラダ
- ◎セットドリンク



パスタも
ピザも両方
食べたい!!

セットドリンク Set Drink

ディナーセット、ピザセット、パスタセットの
ドリンクはこちらからお選びください。

- ◎ ブレンドコーヒー (ホット・アイス)
- ◎ カフェラテ (ホット・アイス)
- ◎ カプチーノ (ホット・アイス)
- ◎ 紅茶 (ホット・アイス)
【レモン・ミルク・ストレート】
- ◎ エスプレッソ

- ◎ ウーロン茶
- ◎ コーラ
- ◎ ジンジャーエール
- ◎ レモンソーダ
- ◎ カルピス
- ◎ カルピスソーダ
- ◎ オレンジジュース
- ◎ アップルジュース
- ◎ グレープフルーツジュース
- ◎ ブラッドオレンジジュース



Party Plan

上記のプランより前菜・メイン料理等楽しめます。(要予約)

パーティープラン

お一人様

3,000円

(税込3,300円)

飲み放題は4名～お一人様1,500円(税込1,650円) 3,000円(税込3,300円)以上のお料理のご予算で、ご予約承ります。

テイクアウトは軽減税率のため税込金額が異なります。専用のメニュー表がございますので、お申し付けください。

Carne



牛肉のビステッカ

S (150g) 1,780円 (税込1,958円)
 M (300g) 2,980円 (税込3,278円)
 L (450g) 4,380円 (税込4,818円)

Cucina Calda 温かい料理



肉盛合わせ

3種盛り 2,050円 (税込2,255円)

例) ビステッカS、厚切りベーコン、ソーセージ1本



厚切りベーコン (2切れ)
 880円 (税込968円)



カポナータ (野菜のトマト煮)
 450円 (税込495円)

ソーセージグリル

1本 480円 (税込528円)

2本 920円 (税込1,012円)



鶏のディアボロ (ガーリック焼き)
 1,080円 (税込1,188円)



あさりの
 白ワイン蒸し
 680円
 (税込748円)

前日までに
 要予約

鳥取県産和牛 ローストビーフ

S (200g) 3,500円 (税込3,850円)

L (300g) 5,300円 (税込5,830円)



ポテトフライ… Sサイズ 350円 (税込385円)

Lサイズ 550円 (税込605円)

鳥取県産鶏の唐揚げ 720円 (税込792円)

タコのフリット …………… 550円 (税込605円)

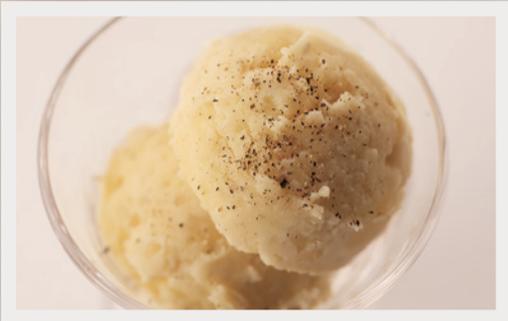
トースト …………… 480円 (税込528円)

(ガーリック・バター・はちみつ)

Cucina Fredda 冷菜



2種オリーブ 450円 (税込495円)



ゴルゴンゾーラポテトサラダ 450円 (税込495円)



チーズの盛合せ 880円 (税込968円)

Insalata サラダ



ペントラサラダ
Sサイズ 380円 (税込418円)
Lサイズ 680円 (税込748円)

Piatto alla Carta

イタリアでは燻製をしない
生ハムをプロシュートと
呼んでいます。

プロシュート
780円 (税込858円)



スモークサーモンカルパッチョ
680円 (税込748円)



カプリ風サラダ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ
750円 (税込825円)

Zuppa スープ



ミネストローネ
380円 (税込418円)

クラムチャウダー
380円 (税込418円)

Penne 自慢のゆであげペンネ



アラビアータ 1,080円 (税込1,188円)
ゴルゴンゾーラ 1,200円 (税込1,320円)



ゴルゴンゾーラチーズ クリームソース

Risotto 玄米リゾット



きのこのリゾット
1,080円 (税込1,188円)



パルメザンチーズの
リゾット
1,180円 (税込1,298円)



漁師風トマト
リゾット
1,180円 (税込1,298円)

テイクアウトは軽減税率のため税込金額が異なります。専用のメニュー表がございますので、お申し付けください。

Pasta



マンマ自慢のゆであげパスタ

マンマのパスタは、選りすぐった最高級のデュラム小麦を使ったモリスナ製。
小麦の香りやナチュラルな風合い、滑らかなのどごしが特徴です。

挽き肉たっぷり ボロネーゼ

1,280円
(税込1,408円)

たっぷりの牛ミンチを
じっくり煮込んだソース
が決め手。



とうがらし

オイル
ソース

海の幸の ペロンチーノ

1,480円
(税込1,628円)

ちょっぴりピリ辛。唐辛子と
にんにくのオイルベース。



トマト
ソース

昔懐かしナポリタン

1,280円
(税込1,408円)



トマト
ソース

茄子とモッツアレラ **1,350円**
(税込1,485円)



バジル
ソース

ベーコンと野菜のバジル **1,280円**
(税込1,408円)



トマト
ソース

魚介のペスカトーレ

1,480円 (税込1,628円)

海の幸の旨みとトマトソースの相性が絶妙。



バジル
ソース

海の幸バジル

1,480円
(税込1,628円)



クリーム
ソース

いか明太子クリーム **1,380円**
(税込1,518円)



和風
ソース

明太子和風 **1,280円**
(税込1,408円)



とうがらし

オイル
ソース

きのこたっぷり、
ピリ辛の定番
オイルパスタ。 **1,280円** (税込1,408円)

トースト

- ガーリック
- バター
- はちみつ

480円
(税込528円)



クリーム
ソース

海老の トマトクリーム

1,380円
(税込1,518円)



生クリームを贅沢に使用した
クリームソースが
パスタによく絡む!!

温泉卵の カルボナーラ

1,280円
(税込1,408円)



Pizza

テイクアウト
OK!

マンマの石窯焼きピザ

400℃の石釜で焼き上げるペントラ・マンマのピザは、中がモチモチ、外はパリッとした食感が絶妙です。



チーズベース

Formaggio

マンマのピザに使用するチーズは、こだわりのオリジナルナチュラルチーズ!

マイルドタイプのゴルゴンゾーラ、パルメザン、モッツアレラ、オリジナルナチュラルチーズの王道ピッツァ。

4種のチーズ

1,430円 (税込1,573円)



人気 No.1

マルゲリータ

1,280円

(税込1,408円)

こだわりのトマトソースとモッツアレラとバジルのイタリアンカラー。

トマトベース

Salsa Pomodoro



こだわりのピザ用トマトソース。ほどよい酸味は、マンマの窯焼きピザとの相性がよく、また食べたくなる味です。



魚介の旨みがつまっている!

海の幸
1,480円 (税込1,628円)



アンチョビの旨みたっぷり。

ベーコンとアンチョビ
1,380円 (税込1,518円)



醤油とマヨネーズで香ばしく。

お餅の和風
1,450円 (税込1,595円)



生ハムとほうれん草、半熟卵の大人の味。

ビスマルク
1,480円 (税込1,628円)



気まぐれを意味する言葉。いろんな具材が楽しめます。

カプリチオーザ
1,480円 (税込1,628円)



照り焼きソースと半熟卵。

照り焼きチキン
1,380円 (税込1,518円)



クリーミーな明太子と半熟卵。

明太子とお餅
1,450円 (税込1,595円)



アンチョビ・オリーブ・トマト・オレガノ。イタリアの香りのする通なピザ。

ナポレターナ
1,350円 (税込1,485円)



フレッシュサラダと生ハムをトッピング。

生ハムサラダ
1,380円 (税込1,518円)



ハーフ&ハーフ

マルゲリータ&4種のチーズ
1,480円 (税込1,628円)

海の幸&ベーコンアンチョビ
1,580円 (税込1,738円)

ビスマルク&照り焼きチキン
1,580円 (税込1,738円)

カプリチオーザ&マルゲリータビアンカ
1,580円 (税込1,738円)

一度で二種類の味が楽しめる♪

セットメニュー

Set menu

ピザまたはパスタとセットでご注文いただけます。ドリンクはセットドリンクのメニューからお選びください。

サラダ&ドリンクセット

+480円 (税込528円)



ドルチェ

+430円 (税込473円)



Bambino

アンパンマンプレート

オレンジジュース or リンゴジュース付き

600円 (税込660円)



※ランチメニュー、ディナーメニューのアンジェロ、ペントラディナーは、ハーフ&ハーフはお選びできません。

テイクアウトは軽減税率のため税込金額が異なります。専用のメニュー表がございますので、お申し付けください。

Dolce

ペントラ特製 手作りドルチェ

選りすぐりの素材と、作りたてに
こだわったパティシエ特製の
ドルチェが日替わりで楽しめます。
ショートケーキ、タルト、プリンなど、
10種類程度の中から選びください。



ケーキセット

- ◎お好きなドルチェ1種
- ◎ソフトドリンク

ショーケースのケーキを全種類お席まで
お持ちします。
ソフトドリンクは下記よりお選びください。

780円 (税込858円)



ディッシュデコレーション!!

バースデー、結婚記念日、歓送迎会、
大切な方へのサプライズなどに!!
お気軽にお申し付けください。



Bambino

アンパンマンプレート

オレンジジュース or リンゴジュース付き

600円 (税込660円)

Bevanda ソフトドリンク



- ◎ ブレンドコーヒー (ホット・アイス) **380円** (税込418円)
- ◎ カフェラテ (ホット・アイス) **380円** (税込418円)
- ◎ カプチーノ (ホット・アイス) **380円** (税込418円)
- ◎ 紅茶 (ホット・アイス) **380円** (税込418円)
(レモン・ミルク・ストレート)
- ◎ エスプレッソ **380円** (税込418円)
- ◎ ウーロン茶 **300円** (税込330円)
- ◎ コーラ **300円** (税込330円)
- ◎ ジンジャエール **300円** (税込330円)
- ◎ レモンソーダ **300円** (税込330円)
- ◎ カルピス **300円** (税込330円)
- ◎ カルピスソーダ **300円** (税込330円)
- ◎ オレンジジュース(100%) **350円** (税込385円)
- ◎ アップルジュース(100%) **350円** (税込385円)
- ◎ グレープフルーツジュース(100%) **350円** (税込385円)
- ◎ ブラッドオレンジジュース(100%) **450円** (税込495円)
- ◎ ミックスフルーツジュース **450円** (税込495円)



各種パーティー ご予約承ります

- ◎各コース 4名様以上
- ◎最大 80名様まで

ご予算、メニューの内容は
ご相談に応じます。各種
宴会、女子会、誕生日会
のご予約も承ります。

PIZZERIA
PENTOLA
mamma
ペントラ・マンマ
営業時間 / 11時~22時30分
(ラストオーダー22時)
TEL.0859-32-6560

窯焼きピザ テイクアウトOK

イタリア直輸入の窯で、ピ
ザ職人が焼きあげる、本場ナ
ポリ風ピザをご自宅でもご賞
味いただけます。





Glass Wine

グラスワイン ¥490 (税込539円)

White《白ワイン》

- ① トッレピアーノ ロマーニャ
- ② ディーキンス ソーヴィニヨン ブラン
- ③ デルスール シャルドネ

Red《赤ワイン》

- ⑦ モンテプルチャーノ ダブルツツォ
- ⑧ ディーキンス シラーズ
- ⑨ デルスール カベルネ ソーヴィニヨン

White

《白ワイン》

穏やかな酸味とフルーティーで優しい香り

- ① トッレピアーノ ロマーニャ

辛★★★★☆

グラス ¥490 (税込539円)
ボトル ¥2,000 (税込2,200円)



柑橘系の清々しさが特徴

- ② ディーキンス エステート ソーヴィニヨン ブラン

辛★★★★☆

グラス ¥490 (税込539円)
ボトル ¥2,000 (税込2,200円)



ボリューム感のある辛口の口当たり

- ③ デルスール シャルドネ

辛★★★★☆

グラス ¥490 (税込539円)
ボトル ¥2,000 (税込2,200円)



果物や花の香り、フレッシュな飲み心地。

- ④ ペトラルーチェ ヴェルデーカ・サレント

辛★★★★☆

¥2,500 (税込2,750円)



華やかな白い花を思わせる香り

- ⑤ ヤルンバ ヴィオニエ

辛★★★★☆

¥3,400 (税込3,740円)



熟したフルーツ、バニラ、スパイスの香り

- ⑥ レ・ブスケ マルケ・ピアンコ

辛★★★★☆

¥4,000 (税込4,400円)



手軽なワインを豊富に取り揃えています。

Sparkling

《スパークリング》

チェリーを思わせるフレッシュな香りとフルーティーな味わい

- ⑦ サンテロピノ(ロゼ)

辛★★★★☆

ハーフ ¥1,600 (税込1,760円)
フル ¥2,800 (税込3,080円)



泡立ちはきめ細かくスキットした味わい

- ⑧ サンテロピノ シャルドネ(白)

辛★★★★☆

ハーフ ¥1,600 (税込1,760円)
フル ¥2,800 (税込3,080円)



珍しいトルバート100%フルーティーな香り

- ⑨ トルバート・スプマンテ・ブリュット

辛★★★★☆

¥3,000 (税込3,300円)



約24ヶ月の長期熟成 華やかな香り深みのある味わい

- ⑩ フランチャコルタ ブリュット

辛★★★★☆

¥7,500 (税込8,250円)



Sparkling alcohol 0%

《ノンアルコールワイン》

セレブレ ノンアルコール 335ml ¥850 (税込935円)
スパークリング ドライ



Red

《赤ワイン》

料理と合わせやすく、マンマのおすすめ

- ⑦ モンテプルチャーノ ダブルツツォ

重★★★★☆

グラス ¥490 (税込539円)
ボトル ¥2,000 (税込2,200円)



ラズベリーのアロマ、白コショウのスパイス香

- ⑧ ディーキンス シラーズ

重★★★★☆

グラス ¥490 (税込539円)
ボトル ¥2,000 (税込2,200円)



濃厚なカシスのアロマ、エレガントな口当たり

- ⑨ デル スール カベルネ ソーヴィニヨン

重★★★★☆

グラス ¥490 (税込539円)
ボトル ¥2,000 (税込2,200円)



軽やかでフルーティーな味わい

- ⑩ ジョルジュ デュブッフ ポジョレー

重★★★★☆

¥2,200 (税込2,420円)



カリフォルニアの豊かな自然が表現されたワイン

- ⑪ ロバートモンダヴィツインオークス

重★★★★☆

¥2,500 (税込2,750円)



トスカナの伝統的手法「コヴェルノ」で製造

- ⑫ リリウム ロッソ・ディ・トスカーナ・コヴェルノ

重★★★★☆

¥2,700 (税込2,970円)



滑らかで芳醇なボディ ベリーの香りとしっかりとしたタンニン

- ⑬ ムートン・カデルージュ

重★★★★☆

¥2,800 (税込3,080円)



フレッシュな味わいとふくよかな熟成感

- ⑭ コリバンテサレント マルヴァジーア・ネーラ シラ

重★★★★☆

¥3,200 (税込3,520円)



100%フレンチ・オーク樽で18ヶ月熟成 パワフルでエレガント

- ⑮ グレイシラー

重★★★★☆

¥4,800 (税込5,280円)



「イタリアワインの王様」オークの大樽で約2年熟成、1年以上瓶内熟成

- ⑯ バロロ

重★★★★☆

¥7,500 (税込8,250円)



BEER

& BEER TASTE



最高級のコクと香り

ザ・プレミアム・モルツ

生ビール(中) **550円** (税込605円)

生ビール(小) **430円** (税込473円)

ピッチャー **1,880円** (税込2,068円)

ノンアルコールビールテイスト飲料

サントリー オールフリー

380円 (税込418円)

JIM BEAM

世界中で愛されるバーボンの王道



- ◎ハイボール
- ◎ハイボールコーク
- ◎ハイボールジンジャー

各**500円** (税込550円)



NON ALCOHOLIC

ノンアルコールカクテル

各**500円** (税込550円)

- ◎カシスソーダ
- ◎カシスオレンジ
- ◎カシスグレープフルーツ
- ◎カシスウーロン

ノンアルコールサワー

各**500円** (税込550円)

- ◎梅・レモン・ゆず
- ◎ピンクグレープフルーツ

ノンアルコールビールテイスト飲料

サントリーオールフリー

380円 (税込418円)

ノンアルコールワイン

- ◎セレブレ ノンアルコール
- ◎スパークリング ドライ

335ml **850円** (税込935円)



COCKTAIL

カクテル 各**500円** (税込550円)

《ウォッカベース》

- ◎モスコミュール
- ◎ソルティドッグ
- ◎イタリアン
- ◎スクリュードライバー

《ジンベース》

- ◎ジンフィズ
- ◎ジンバック
- ◎オレンジブロッサム

- ◎カシスソーダ
- ◎カシスオレンジ
- ◎カシス
- ◎グレープフルーツ
- ◎カシスウーロン
- ◎カンパリソーダ
- ◎カンパリオレンジ
- ◎カンパリ
- ◎グレープフルーツ

SOUR

サワー 各**500円** (税込550円)

- ◎梅・レモン・カシス
- ◎ピンクグレープフルーツ・ゆず



BEVANDA ソフトドリンク

- ◎ブレンドコーヒー(ホット・アイス) **380円** (税別418円)
- ◎カフェラテ(ホット・アイス) **380円** (税別418円)
- ◎カプチーノ(ホット・アイス) **380円** (税別418円)
- ◎紅茶(ホット・アイス) **380円** (税別418円)
(レモン・ミルク・ストレート)
- ◎エスプレッソ **380円** (税別418円)
- ◎ウーロン茶 **300円** (税別330円)
- ◎コーラ **300円** (税別330円)
- ◎ジンジャエール **300円** (税別330円)
- ◎レモンソーダ **300円** (税別330円)
- ◎カルピス **300円** (税別330円)
- ◎カルピスソーダ **300円** (税別330円)
- ◎オレンジジュース(100%) **350円** (税別385円)
- ◎アップルジュース(100%) **350円** (税別385円)
- ◎グレープフルーツジュース(100%) **350円** (税別385円)
- ◎ブラッドオレンジジュース(100%) **450円** (税別495円)
- ◎ミックスフルーツジュース **450円** (税別495円)



PIZZERIA
PENTOLA
mamma
Lunch

マンマ自慢のゆであげパスタや、
400℃の石釜で焼くピザが
手軽に楽しめるランチをどうぞ。

パスタ・ピザは
メニューの中から
お選びください。



パスタランチ

ミニサラダ
ドリンク付き **1,350円**
(税込1,485円)



ピザランチ

ミニサラダ
ドリンク付き **1,480円**
(税込1,628円)

ハーフ&ハーフピザをお選びの場合
プラス100円(税込110円)

Felice



2名様から

フェリーチェ

1,650円
(税込1,815円)

- ミニサラダ
- パスタ or ピザ
- 本日のドルチェ
- ドリンク

ハーフ&ハーフピザをお選びの場合プラス100円(税込110円)



Angelo
アンジェロ

1,880円
(税込2,068円)

- ミニサラダ
- ハーフピザ
- パスタ
- ドリンク

プラスチョイス ランチとセットでご注文いただけます。

ドルチェ +350円
(税込385円)



トースト +480円
(税込528円)

- バター
- ハチミツ
- ガーリック



ランチドリンク ドリンクはこちらからお選びください。

- ブレンドコーヒー(ホット・アイス)
- カフェラテ(ホット・アイス)
- カプチーノ(ホット・アイス)
- エスプレッソ
- 紅茶(ホット・アイス)
(レモン・ミルク・ストレート)
- グレープフルーツジュース
- ブラッドオレンジジュース
- オレンジジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャエール
- レモンソーダ
- カルピス
- カルピスソーダ



Risotto
リゾットランチ

1,350円
(税込1,485円)

サラダ・ドリンク付き

- パルメザンチーズ
 - きのみクリーム
- ※どちらかお選びください。



Forno
**シーフード
ドリアランチ**

1,350円 (税込1,485円)

サラダ・ドリンク付き