

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 **1,250円+税**



ピザランチ

ミニサラダ
ドリンク付き **1,350円+税**
ハーフ&ハーフピザをお選びの場合
プラス100円+税

Felice



2名様から
フェリーチェ

1,500円+税

- 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

Angelo
アンジェロ

1,650円+税

- 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 + **300円+税**



トースト
+ **380円+税**

- 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
- セイロンティー (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

1,250円+税
サラダ・ドリンク付き



□パルメザンチーズ
□きのこクリーム
※どちらかお選びください。

**シーフード
ドリアランチ**

1,250円+税
サラダ・ドリンク付き



PENTOLA mamma Dinner

ペントラ・マンマのディナーコース



Amore アモーレ

1,880円+税

◎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

1,680円+税

+380円+税
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 2500円+税~

飲み放題は4名~お一人様1500円+税 (2500円+税以上のお料理のご予算ご予約で承ります。)



※記載の価格は全て税抜き価格です。

Carne



牛肉のビステッカ

S (150g) 1,380円+税
 M (300g) 2,480円+税
 L (450g) 3,580円+税

Cucina Calda 温かい料理

肉盛合わせ

3種盛り 1,880円+税

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)

..... 780円+税



カポナータ (野菜のトマト煮)

..... 350円+税

ソーセージグリル

1本 380円+税

2本 710円+税



鶏のディアボロ (ガーリック焼き)

..... 980円+税



あさりの
自ワイン蒸し

600円+税

前日までに
要予約

鳥取県産和牛 ローストビーフ

S (200g) 2,400円+税

L (300g) 3,500円+税



ポテトフライ..... Sサイズ 250円+税

Lサイズ 450円+税

鳥取県産鶏の唐揚げ 650円+税

タコのフリット..... 450円+税

トースト..... 380円+税

(ガーリック・バター・はちみつ)

※記載の価格は全て税抜き価格です。

Cucina Fredda 冷菜



2種オリーブ 350円+税



ゴルゴンゾーラポテトサラダ 350円+税



チーズの盛合せ 800円+税

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 650円+税



スモークサーモンカルパッチョ 580円+税



トマトとモッツアレラのカプレーゼ 680円+税

Insalata サラダ



生ハムシーザーサラダ
Sサイズ450円+税
Lサイズ750円+税

ペントラサラダ
Sサイズ300円+税
Lサイズ580円+税

Zuppa スープ



ミネストローネ 360円+税

クラムチャウダー 360円+税

Penne 自慢のゆであげペンネ



アラビアータ 980円+税
ゴルゴンゾーラ 1,100円+税



Risotto 玄米リゾット



きのこのリゾット 980円+税



パルメザンチーズのリゾット 1,080円+税



漁師風トマトリゾット 1,100円+税

※記載の価格は全て税抜き価格です。

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
1,280円+税



人気 No.1

マルゲリータ
1,150円+税

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

montebello

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。



海の幸 1,250円+税



白いマルゲリータ。
マルゲリータピアンカ 1,250円+税



アンチョビの旨みたっぷり。
ベーコンとアンチョビ 1,280円+税



醤油とマヨネーズで香ばしく。
お餅の和風 1,350円+税



生ハムとほうれん草、
半熟卵の大人の味。
ビスマルク 1,300円+税



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 1,300円+税



照り焼きソースと半熟卵。
照り焼きチキン 1,330円+税



クリーミーな明太子と半熟卵。
明太子とお餅 1,350円+税



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 1,250円+税



フレッシュサラダと生ハムをトッピング。
生ハムサラダ 1,250円+税



マルゲリータ&
4種のチーズ
1,380円+税

海の幸&
ベーコンアンチョビ
1,480円+税

ビスマルク&
照り焼きチキン
1,480円+税

カプリチオーザ&
マルゲリータピアンカ
1,480円+税

ハーフ&ハーフ

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
+400円+税



ドルチェ
+380円+税



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



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

※記載の価格は全て税抜き価格です。

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
1,280円+税



人気 No.1

マルゲリータ
1,150円+税

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 1,250円+税

白いマルゲリータ。



マルゲリータビアンカ 1,250円+税

アンチョビの旨みたっぷり。



ベーコンとアンチョビ 1,280円+税

醤油とマヨネーズで香ばしく。



お餅の和風 1,350円+税

生ハムとほうれん草、
半熟卵の大人の味。



ビスマルク 1,300円+税

気まぐれを意味する言葉。
いろんな具材が楽しめます。



カプリチョーザ 1,300円+税

照り焼きソースと半熟卵。



照り焼きチキン 1,330円+税

クリーミーな明太子と半熟卵。



明太子とお餅 1,350円+税

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 1,250円+税

フレッシュサラダと生ハムをトッピング。



生ハムサラダ 1,250円+税

ハーフ&ハーフ

マルゲリータ&
4種のチーズ
1,380円+税

海の幸&
ベーコンアンチョビ
1,480円+税

ビスマルク&
照り焼きチキン
1,480円+税

カプリチョーザ&
マルゲリータビアンカ
1,480円+税

一度で
二種類の味が
楽しめる♪

ピザのお持ち帰りできます。

TAKE OUT

PIZZERIA
PENTOLA
MAMMA

ペントラマンマ
国際ファミリープラザ1階

tel.0859-32-6560

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。



とうがらし

オイル
ソース

挽き肉たっぷり ボロネーゼ

1,180円+税

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。

牛肉100%
使用

トマト
ソース



海の幸の ペロンチーノ

1,380円+税

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

1,180円+税



トマト
ソース

茄子とモッツアレラ 1,200円+税



バジル
ソース

海の幸バジル

1,380円+税



バジル
ソース

ベーコンと野菜のバジル 1,180円+税



トマト
ソース

魚介のペスカトーレ

1,380円+税

海の幸の旨みとトマトソースの相性が絶妙。



クリーム
ソース

いか明太子クリーム 1,280円+税



和風
ソース

明太子和風 1,180円+税



とうがらし

オイル
ソース

きのこベーコンペロンチーノ 1,200円+税
きのこたっぷり、ピリ辛の定番オイルパスタ。

トースト

- ガーリック
- バター
- はちみつ

380円+税



クリーム
ソース

海老の トマトクリーム

1,280円+税

チーズ
使用

クリーム
ソース

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

1,180円+税

