

パスタとワインのお店

# Piacere (ピアチェーレ)

本日はご来店ありがとうございます  
ごゆっくりパスタとワインをお楽しみください

パスタとワインのお店Piacere

オーナーシェフ / J.S.A.認定ソムリエ

河地 悠治

- 2017 大阪市立咲くやこの花高等学校 食物文化科卒業  
調理師免許取得  
卒業後は大阪のホテルにて勤務
- 2019 神戸北野のミシュラン掲載店にて修行  
「Cuisine Franco-japonaise Matsushima」
- 2021 芦屋の名店「BOTTEGA BLU.」にて  
イタリアン日本チャンピオン大島隆司氏に師事
- 2022 J.S.A.認定ソムリエ取得  
Food Made Good Awards 2022 大賞受賞
- 2023 12月「パスタとワインのお店Piacere」開店



# Piacereの楽しみ方

## ① まずはワインを注文

シェフソムリエ厳選ワイン。  
“おまかせ”大歓迎！  
もちろんワイン以外にも色々あります。



## ② ワインに合う前菜

盛り合わせをはじめ色々な前菜をご用意しております。少量ずつご用意などもできますのでご相談ください！



## ③ パスタは必須

パスタは皆さん必ず注文されます。  
メニューに無いものもシェフが対応してくれるかも！



## ④ メイン料理はいかがでしょう

肉！！肉！！！！肉！！！！  
低温でじっくり火を入れるお肉はここでしか食べられない人気メニューです！



## ⑤ デザートは別腹

シェフはかなりの甘党です。  
そんなシェフが手がける自慢の当店のスイーツを是非お楽しみください！



# 迷ったらこちらがおすすめ

## 《Piacereセット》

季節野菜のスープ

前菜盛り合わせ

Piacereのペロンチーノ

本日のデザート

食後のドリンク



3,500円 (税込3,850円)

テーブルごとのご注文でお願いしております。

パスタは差額料金で他のメニューもお選びいただけます。

## 《もう少し食べたい方に》

メイン料理やチーズなどもご用意しております。  
お腹の空き具合をスタッフにお伝えください。

### おまかせコース

7品	7,000円 (税込7,700円)	(前日までの要予約)
10品	10,000円 (税込11,000円)	(3日前までの要予約)

コース以外をご注文のお客様にはコペルト(お通し)として  
300円(税込330円)を申し受けしております

# 本日のおすすめ

## Antipasto

兵庫県川西産いちじくとローストビーフのサラダ	1,600(1,760)
白ワインに合うタンドリーチキン	1,200(1,320)

## Pasta

長崎県産ハマチのオイルパスタ	1,600(1,760)
----------------	--------------

## Carne

牛バラ肉のカルボナーダ(ビール煮込み)	4,800(5,280)
---------------------	--------------

## Dolce

ピーチメルバ	800(880)
チョコレートケーキと自家製バニラアイス	700(770)
長野県産杏のタルトと紅茶のアイス	800(880)



## 前菜盛り合わせ（1～2人前）

季節の前菜を盛り合わせてご用意。  
ワインと合わせてお召し上がりください。

1,600円(税込1,760円)



## 自家製ベーコンのシーザーサラダ

1週間かけて作る自家製ベーコンとペコリーノチーズ、  
温泉たまごが乗った大人気のシーザーサラダです。

1,200円(税込1,320円)



## 八百ちゃんトマトのカプレーゼサラダ

姫路の農家さん八百ちゃんが育てる八百ちゃんトマト。  
産地直送の新鮮なトマトとモッツァレラチーズのサラダです。

1,000円(税込1,100円)



## 削りたてチーズのグリーンサラダ

イタリア産の香り豊かなペコリーノチーズを贅沢に削った  
グリーンサラダです。

800円(税込880円)

## 厳選おつまみ

### 本日のチーズ盛り合わせ

3種	1,000円(税込1,100)
5種	1,400円(税込1,540)
7種	1,600円(税込1,760)

生ハム	ハモンセラーノ12ヶ月	900円(税込990)
きゅうりのピクルス		500円(税込550)
燻製オイルサーディン		600円(税込660)
マカダミアナッツ		600円(税込660)

## 季節野菜のスープ

旬の野菜を使用したシェフ特製スープ。内容はスタッフにお尋ねください。

## イタリアンポテトサラダ

オリーブや自家製のアンチョビを使用した一味違うポテトサラダです。

## ムール貝の白ワイン蒸し

殻月のムール貝をニンニクと白ワインで蒸しあげました。

600円 (税込660円)

---

## チーズたっぷりオムレツ

ご注文をいただいてから焼き上げるチーズたっぷりのオムレツです。

## 鯖とじゃがいものテリーヌ

鯖とじゃがいもを重ねて低温で焼き上げた冷製のテリーヌです。

800円 (税込880円)

---

## ジャンボグリルソーセージ

直火で焼き上げた生ソーセージと特製トマトソースの一皿。

## カマンベールとトマトのアヒージョ

とろけるカマンベールチーズとトマトの絶品アヒージョ。フォカッチャ2切れ付き。

1,000円 (税込1,100円)

---

## 白ワインに合うタンドリーチキン

イタリアンシェフがつくるタンドリーチキンはワインによく合います。

## 自家製ベーコンと野菜のアヒージョ

1週間かけて作る自家製ベーコンと季節の野菜のアヒージョ。フォカッチャ2切れ付き。

1,200円 (税込1,320円)

淡路麺業創業一〇〇余年

# 島の風土が練り上げた生地

なまパスタ



気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で丹念に練り上げられています。硬質小麦と云われるデュラム小麦のさらに中心部を細かく砕き明治時代から続く手打製法によって絹のようなやわらかさとモチモチ感を再現しました。

## 《より選り素材》

卵Ⅱ安心・安全な卵を使用。  
塩Ⅱ兵庫県産「赤穂の塩」を使用  
水Ⅱコシと粘りを引き出す「純水」

  
**淡路麺業**  
SINCE 1909



# Pasta

兵庫県が世界に誇る淡路麺業の生パスタを使用しております。

生パスタは1皿120gです。

ご希望のお客様はパスタを乾麺に変更できます。

- 本日のおまかせ 2,200円 (税込2,420円)  
提供されるまで何が出てくるかわからない！？  
今日一番の食材でどきどきと美味しいをご提供しております。

## 定番メニュー

- トマトソース 1,000円 (税込1,100円)  
当店自慢のシンプルなトマトソースです。
- Piacere!のペペロンチーノ 1,200円 (税込1,320円)  
ニンニクの複雑な香りと味わいが自慢の逸品。ニンニクや辛さは調節できます。
- パスタビアンカ 1,400円 (税込1,540円)  
バターとチーズのkokのあるスパゲッティ。麺を味わいたい人必食。
- ジェノベーゼ 1,400円 (税込1,540円)  
スペイン産のバジル、ニンニク、パルミジャーノレジャーのを使った本格派。
- あか牛の特製ボロネーゼ 1,600円 (税込1,760円)  
シェフが試作を繰り返し完成させた是非食べて欲しい一皿。
- 自家製ベーコンのアマトリチャーナ 1,600円 (税込1,760円)  
自家製ベーコンとトマトソースに削りたてペコリーノ。
- 自家製ベーコンのカルボナーラ 1,800円 (税込1,980円)  
生クリームを使わないローマ風のカルボナーラです。
- シェフ特製ラザニア 1,800円 (税込1,980円)  
自慢のミートソースとベシャメルソースで仕上げたラザニアです。
- パスタ大盛り 500円 (税込550円)
- 自家製フォカッチャ (2切れ) 100円 (税込110円)



# Second Piatto

1 オーダー 2 名様分となります。  
おひとりさま分でもご用意できますのでお気軽にお申し付けください

- 丹波どりのバロンティース 2,200円 (税込2,420円)  
鶏もも肉にスパイスを効かせたミンチを包んで焼き上げたお料理。  
ご自宅では食べられないこだわりの逸品。
- 岩手県産白金豚のグリル 2,800円 (税込3,080円)  
口に含んで噛んだ瞬間に広がる豊かな脂の旨味が特徴の豚肉。  
香ばしくグリルしてバルサミコのソースと合わせます。
- 広島県産なかやま牛のロースト 3,800円 (税込4,180円)  
なかやま牧場が育てるなかやま牛は、脂の融点低いのが特徴です。  
イチボは筋肉質な部位でなので赤身とサンを同時に楽しめます。
- 黒毛和牛のロースト 4,800円 (税込5,280円)  
黒毛和牛のもも肉を低温でじっくりとロースト。  
赤ワインのソースと季節のお野菜を合わせてお召し上がりください。

# Dolce

- 本日のデザート ※詳細はおすすめメニューをご覧ください。
- デザート盛り合わせ 1,400円 (税込1,540円)  
甘いもの大好き！いろいろ食べたいという方に是非オススメです。  
季節の特製のデザートを少量ずつ盛り合わせでご用意いたします。
- 自家製バニラアイスクリーム 600円 (税込660円)  
アイス大好きシェフが手がける自慢の自家製アイスクリーム。  
バニラビーンズを贅沢に使用した香り高い逸品
- 食後のドリンク 500円 (税込550円)  
挽きたてホットコーヒー  
水出しアイスコーヒー  
紅茶 (ホット・アイス)  
健康茶  
ルイボスティ  
ノンカフェインコーヒー