



CENA 347

347ディナーコース

千産千消をテーマにPizzeria347を味わえる
おすすめコースです

4,500

APPERITIVO

食前酒 | スパークリングワイン or ノンアルコール |

ANTIPASTO

本日の前菜5種盛り合わせ

PRIMO PIATTO

スパゲッティ バジルのトマトソース 自家製アボカドリコッタチーズのアクセント

SECONDO DI PESCE

本日の鮮魚料理

SECONDO DI CARNE

千葉県産 "東の匠" 豚のロースト

DOLCE

ティラミス

PANE

自家製フォカッチャ

CAFFÉ

コーヒー or 紅茶

CENA SPECIALE

スペシャルディナーコース

季節の食材をふんだんに使い
当店一推しの“かずさ和牛”を味わえるフルコースです

5,500

APPERITIVO

食前酒 | スパークリングワイン or ノンアルコール |

ANTIPASTO

本日の前菜5種盛り合わせ

PRIMO PIATTO

リングイネ ジェノベーセ イタリア産ブラータチーズ添え

SECONDO DI PESCE

本日の鮮魚料理

SECONDO DI CARNE

千葉県産“かずさ和牛”のロースト

DOLCE

ティラミス

PANE

自家製フォカッチャ

CAFFÉ

コーヒー or 紅茶



ANTIPASTO

前菜

季節野菜のカラフルバーニャカウダ VAGNACAUDA	1,600
本日鮮魚のカルパッチョ 柑橘とデイルのオイル CRUDO DI PESCE	1,600
生ハム、サラミの盛り合わせ AFFETTATO MISTO	1,650
季節野菜の農園サラダ 選べるドレッシング INSALATA MISTA ヴィネグレットドレッシング or シーザードレッシング	980
黒毛和牛の炙りカルパッチョ仕立て レフォールソース CARPACCIO DI MANZO	1,750
347フライドポテト チェダーチーズソース FRITTO DI PATATE	650

CICCHETTI

小皿料理

イタリア産オリーブマリネ MARINATO DI OLIVE	500
鶏レバーパテ メルバトースト添え PASTICCIO DI FEGATO	500
ピリ辛チョリソー燻製風味 SALSICCIA AFFUMICATO	600
彩り野菜の自家製ピクルス SOTACCETI	500
ガーリックトースト PANE AGLIO	600
“ゼッポリーニ” 青海苔を練り込んだナポリの揚げパン ZEPPOLINI	500
ムール貝の白ワイン蒸し COZZE AL VINO BIANCO	980
チーズ各種 カマンベール・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・パルミジャーノ 各種 600 FORMAGGI	600





SECONDO PIATTO

メインディッシュ

千葉県産鮮魚のカチュッコ 2,600
CACCIUCCO

天使の海老や千葉県産の鮮魚をふんだんに使用した煮込み。

カジキマグロのカツレツ フレッシュトマトのソース 2,200
COTOLETTA DI PESCESPADA

カジキマグロにパン粉をつけて香ばしく焼き上げた一品です。

殻付きホタテのザバイオーネグラタン 1,900
CAPESANTE AL FORNO

卵黄を使用したコクのあるソースを殻付き帆立に合わせたグラタンです。

地鶏のピッツァイオーロ スキレットスタイル 1,900
POLLO ALLA PIZZAIOLO

ガーリックと香草でマリネした地鶏に
モッツァレラチーズとトマトソースを合わせて焼き上げました。

シェフ厳選豚肉のグリル グリーンマスタード添え 2,400
MAIALE ALLA GRIGLIA

厳選した豚肉を低温調理で柔らかく仕上げ、香ばしくグリルした一品です。

黒毛和牛のタリアータ 本日のソース 2,900
TAGLIATA DI MANZO

程よく刺しが入った黒毛和牛のロースト。薄切りスタイルで。



PIZZA

ピッツァ

ROSSA

マルゲリータ トマトソース・モzzarella・バジル・グラナパダーノ	1,600
MARGHERITA	
ピッツァ347 トマトソース・ブラータチーズ・バジル・グラナパダーノ	2,100
347D・O・C	
ビスマルク トマトソース・卵・自家製パンチェッタ・マッシュルーム・モzzarella・グラナパダーノ	1,750
BISMARCK	
マリナーラ トマトソース・ニンニク・オレガノ	1,500
MARINARA	
マーレ エ モンティ トマトソース・海老・キノコ・自家製パンチェッタ・ブロッコリー・モzzarella・グラナパダーノ	2,000
MARE E MONTI	
ペスカトーレ トマトソース・海老・魚介・オリーブ・ケッパー	1,900
PESCATORE	

BIANCA

クワトロフォルマッジ モzzarella・グラナパダーノ・ゴルゴンゾーラ・タレージョ	1,900
QUATTORO FORMAGGI 【プラス¥50で蜂蜜を添えられます】	
ビアンケッティ 生海苔・しらす・ひかりネギ・モzzarella・グラナパダーノ・ミニトマト	1,850
BIANCHETTI	
ガンベレッティ 小エビ・ズッキーニ・モzzarella・グラナパダーノ・ミニトマト	1,700
GAMBERETTI	
カルボナーラ 自家製パンチェッタ・卵・モzzarella・グラナパダーノ・生クリーム	1,800
CARBONARA	
クワトロフンギ 4種類のきのこ・モzzarella・グラナパダーノ	1,600
QUATTORO FUNGHI	

ALTA

ジェノベーゼモンティ 自家製パンチェッタ・キノコ・モzzarella・グラナパダーノ・ジェノベーゼ・松の実・ミニトマト	2,000
GENOVESE MONTI	
ジェノベーゼマーレ 海老・ズワイガニ・モzzarella・グラナパダーノ・ジェノベーゼ・松の実・ミニトマト	2,100
GENOVESE MARE	
カルツォーネ 本日の食材を包んだピッツァ	1,900
CARZZONE	



PASTA

パスタ

“フェットチーネ” 黒毛和牛のハンバーグボロネーゼ 1,900

FETTUCINE ALLA BOLOGNESE

100%黒毛和牛を使用したハンバーグを豪快に乗せたボロネーゼ。
細かく混ぜるもよし、ごろごろ食感を残して食べるもよし、お好きな食べ方でお召し上がりください。

“スパゲッティ” バジルのトマトソース 自家製アボカドリコッタチーズのアクセント 1,700

SPAGHETTI AL POMODORO 【プラス¥500でイタリア産ブラータチーズを添えられます】

“フェットチーネ” 天使のカルボナーラ 1,850

FETTUCINE ALLA CARBONARA

“リングイネ” ジェノベーゼ 1,800

LINGUINE ALLA GENOVESE

“マファルデ” 貝類のアーリオ・オーリオ 1,900

MAFALDE CON MOLLUSCHI

“スパゲッティ” カチョ・エ・ペペ 1,600

SPAGHETTI ALLA CACIO E PEPE

“ペンネ” アラビアータ 自家製パンチェッタと季節野菜のピリ辛トマトソース 1,700

PENNE ALL'ARRABBIATA

“スパゲッティ” イカ墨ソース アンチョビ香草パン粉添え 1,800

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIE



DOLCE

デザート

ティラミス TIRAMISU	750
パンナコッタ PANNA COTTA	750
バスクチーズケーキ TORTA FORMAGGI	800
カタラーナ CATARANA	800
ジェラート盛り合わせ GELATO MISTO	750
本日のデザート盛り合わせ DOLCE MISTO	980

価格は税込み表記です 写真はイメージです アレルギー特定原材料の詳細はスタッフまでお問い合わせください