Napule

Menù

Napule
Kyoto Gion

温かな食卓を囲み、
小さな幸せを感じられる
南イタリア料理を

ナプレグループでは、ご来店いただくすべてのお客様に安心して
お食事を楽しんでいただけるよう出来る限りの対応に取り組んでおります。
食物アレルギーなど特別な食事制限をお持ちのお客様は
ご遠慮なくお知らせください。

オーガニックや旬の新鮮な素材を使用し、
南イタリアのおいしさそのままをご提供いたします。

※メニュー表示価格は全て税込です。

Menù Bio
オーガニックメニュー

Verdure di stagione grigliate Bio Bio Bio Bio
旬の有機野菜のグリル　2,000

Insalata mista Bio Bio Bio Bio
旬の有機野菜のミックスサラダ　1,950

Fritto misto di verdure Bio Bio Bio Bio
旬の有機野菜のフリット　2,000

Patate arrosto Bio Bio Bio Bio
有機じゃがいものロースト　1,200

Pasta con salsa al pomodoro Bio Bio Bio Bio
有機トマトソースのパスタ　2,260

Pasta con salsa ortolana Bio Bio Bio Bio
有機季節野菜のパスタ　2,380

オーガニックメニュー表示について

ナプレグループは、日本で初めて“リーファースオーガニックレストラン認証”を取得し、
身体と地球に優しいオーガニック食材を皆様へご提供しております。
メニューには、オーガニック食材の使用量に応じ“bio マーク”を表示しております。
ご不明な点がございましたらスタッフまでお尋ねくださいませ。

Bio Bio Bio
食材の 80% に
オーガニックを
使用しているもの

Bio Bio
食材の 50% に
オーガニックを
使用しているもの

Bio
食材の一部に
オーガニックを
使用しているもの

Menù

コース料理

Trattoria Napule

シェフにおまかせのコース　6,500

Antipasto misto　前菜盛り合わせ

Pizza Margherita　ピッツァ マルゲリータ

Pasta　パスタ

お好きなパスタをメニューよりお選び下さい。

※テーブル内統一でお願い致します。

お選びのパスタの種類により追加料金が発生する場合がございます。

Pesce o carne　魚または肉料理

Dolce　デザート

Caffè　コーヒー

Pizzeria Napule

ピッツェリアコース　4,500

Insalata con prosciutto crudo　サラダ生ハム添え

Pizza　お好きなピッツァ

Pizzaはメニューよりお選びください。

※¥2,350以上のものは差額を頂戴しております。

Dolce　デザート

Caffè　コーヒー

Antipasti

前菜

Antipasto mist

本日の前菜の盛り合わせ（1名様〜）　2,400

Antipasto sul piatto

本日の前菜小皿料理

日替わりメニューをご覧ください。

Lemon caprese

宝韶寿レモンのカプレーゼ

2,500

Insalata mista Bio

旬の有機野菜の

ミックスサラダ

1,950

Bio Bio Bio

Solo Bufala

水牛のモッツァレッラチーズを

“そのまま” で

1,540

Fritto misto di frutti di mare e verdure

旬の食材のフリット

2,200

Mpepata e cozz

ムール貝の黒胡椒蒸し

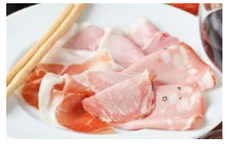
1,980

Mozzarella con prosciutto crudo

生ハムと水牛の

モッツァレッラチーズ

2,850



Affettati misti

生ハム・サラミ類の

盛り合わせ

2,610

Pizze

ナプレおすすめピッツァ

Specialità!

Metà e Metà
お好みのピッツァを
1/2ずつ
メタメタ
2,900

濃厚でクリーミーな「ブッファラ」チーズを
使用したワンランク上のマルゲリータ
Margherita con mozzarella di bufala
水牛のモッツァレッラチーズの
マルゲリータ
2,800
トマトソース、水牛のモッツァレッラチーズ、バジル、
EXVオリーブオイル

本場ナポリの王道マルゲリータ
Margherita Classica
マルゲリータ　クラッシカ
1,950
トマトソース、モッツァレッラチーズ、
バジル、EXVオリーブオイル

フレッシュなチェリートマトで
酸味のきいたマルゲリータ
Margherita bianca con pomodoro al filetto
フレッシュトマトのマルゲリータ
2,300
モッツァレッラチーズ、ミニトマト、バジル、EXVオリーブオイル

トマトソースとバジルのみの
シンプルな味わい（チーズ不使用）
Marinara Classica
マリナーラ
1,750
トマトソース、にんにく、オレガノ、バジル、
EXVオリーブオイル

トマトソースにアンチョビを合わせた
ワインにも合うオトナな味
Romana
ロマーナ
2,150
トマトソース、モッツァレッラチーズ、
アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジル

シーフードの旨味を存分に味わえるピッツァ
Pescatora
ペスカトーラ
2,800
トマトソース、魚介類、ケッパー、
にんにく、オレガノ、バジル、EXVオリーブオイル

トマトソースにサラミと唐辛子を加えた
辛さがクセになるピッツァ
Diavola
ディアヴォラ
2,400
トマトソース、モッツァレッラチーズ、
辛口サラミ、バジル

イタリア語で「気まぐれ」を
意味するピッツァ
Capricciosa
カプリチョーザ
2,650
トマトソース、モッツァレッラチーズ、
ロースハム、マッシュルーム、
ガエータ産オリーブ、アーティチョーク、バジル

4種類のチーズが溶け合う
チーズ好きにはたまらない逸品
Quattro Formaggi
クアトロフォルマッジ
2,700
モッツァレッラチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、
タレッジョチーズ、ペコリーノチーズ

野菜の甘味とチーズが
うまく絡むピッツァ
Ortolana
オルトラーナ
2,500
モッツァレッラチーズ、野菜、
ペコリーノチーズ、バジル、EXVオリーブオイル

豚バラのコンフィをトッピングした
塩気のきいたピッツァ
Cicoli
チコリ
2,500
モッツァレッラチーズ、チコリ（豚バラ肉のコンフィ）、
リコッタチーズ、黒胡椒、バジル

焼き上げたピッツァ生地の上から
フレッシュ素材をトッピング
Prosciutto e rucola
生ハムとルーコラ
2,800
モッツァレッラチーズ、生ハム、ルーコラ、
バジル、EXVオリーブオイル

Pasta

パスタ

Linguine ai frutti di mare del giorno
本日の新鮮な貝類のリングイーネ
2,950

Spaghetti cà pummarola
サルデーニャ産
チェリートマトのスパゲッティ
2,100

Spaghetti alle vongole con bottarga di muggine sarda
あさりとサルデーニャ産
カラスミのスパゲッティ
2,750

Gnocchi alla crema di limone
農薬不使用レモンを使った
クリームソース ニョッキ
2,750

Bio

Tagliatelle al ragù bolognese
ボローニャ風ラグーの
タリアテッレ
2,650

Risotto del giorno
本日のリゾット
スタッフより本日のメニューを
ご案内いたします

グルテンフリーのパスタもご用意しております。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

Pesce

魚料理

all'acqua pazza
アクアパッツァミニトマトの軽い煮込み
3,300

Piatto di pesce del giorno

本日のおすすめ魚料理

スタッフより本日のメニューを
ご案内いたします

Cotoletta di pesce spada con rucola, pomodorini ciliegini e Parmigiano Reggiano
メカジキのコトレッタ
ルーコラとチェリートマト パルミッジャーノを添えて
3,000

Grigliata mista di pesce
本日の魚介類の炭火焼きの盛り合わせ
3,600

Carne

肉料理

Tagliata di manzo giapponese con rucola e parmigiano
炭火焼きにした国産牛肉のタリアータ
ルーコラとパルミッジャーノを添えて
3,850

Piatto di carne del giorno

本日のおすすめ肉料理

スタッフより本日のメニューを
ご案内いたします

Grigliata mista di carne
お肉の炭火焼きの盛り合わせ
3,960

Polpette al sugo alla napoletana
ナポリ風ポルペッテのトマト煮込み
2,860

Dolci

デザート

Dolce del carrello a piacere

本日のデザートの中から　980
自家製ジェラート、ソルベット各種　800

下記はナプレの定番ドルチェです。
本日のドルチェプレートのご案内をいたしますので
スタッフまでお声がけください。

Baba'
ババ

ナポリの郷土菓子であり、
ナポリといえばこちら！
ブリオッシュ生地にラム酒シロップを
たっぷり染み込ませた
ナプレ自慢の逸品です

Cannolo
カンノーロ

筒状のカリッとした生地に
リコッタチーズクリームを
たっぷり詰め込んだ
シチリア発祥の伝統菓子

Tiramisu'
ティラミス

マスカルポーネチーズと
自家製サヴォイアルディを使用した
イタリア定番のティラミスです

Panna cotta
パンナコッタ

北海道産特選生クリームを
たっぷり使用した
濃厚でなめらかな口当たりの
パンナコッタ

Torta caprese
カプレーゼ

カプリ島発祥の
アーモンドをたっぷり使用した
チョコレートのトルタ

and more!

Porto via

お持ち帰り

店頭販売

ご予約も受け付けております

ナプレおすすめピッツァや姉妹店エトゥルスキのオリジナル商品を販売しています
ご自宅用に、お土産に、是非お持ち帰りください

Olio al Olive
ゴッドシェフ エキストラヴァージンオリーブオイル

ゴッドシェフ社はシチリア、カターニアにある人気レストラン
アンティカマリーナによって設立されたブランド

エトナ（赤ラベル）　3,600
程よい苦みの中にフルーティーさのある香り
お野菜やお肉料理などに相性◎
ノチェラーラ・エトナ　100%

シチリア（青ラベル）　3,600
若々しい緑の香りと華やかさがあるオイル
お魚料理やパンなどに相性◎
ノチェラーラ・エトナ　50%
ノチェラーラ・デル・ヴェリーチェ 50%

Prodotti a base di limone
宝韶寿レモン オリジナルアイテム

農薬を一切使用せず生育され、市場にはほとんど出回ることのない
「宝韶寿レモン」芳醇な香りと上品な酸味が特徴です

レモンジャム　1,200
皮ごと丁寧に処理を施したジャム
パンはもちろん炭酸割りでレモンサワーにも

レモンソース　1,200
上品な酸味を生かしたソース
サラダや生野菜、カルパッチョにも

レモンバーニャカウダ　1,200
レモンの香りと酸味を生かしたバーニャカウダ
生野菜や魚料理のソースにも

Pizze　冷凍ピッツァ
ご家庭のレンジで 10 分　ナプレの味が楽しめます

マルゲリータ　1,100

クアトロフォルマッジ　1,300

Lasagna　季節のラザニア
本日のラザニアはスタッフまでお声がけください

冷凍ラザニア　2,000

TAKE OUT

ピッツァはもちろん、
前菜・パスタ・メイン料理をテイクアウトでもご利用いただけます
お気軽にお声がけください

Per favore !

ナプレの公式アプリが登場！
モバイルオーダーで並ばず注文が完了
テイクアウト・店舗で使えるポイントが貯まる！
https://napule-pizza.com/mobile-app/

公式 ONLINE SHOP
ナプレの味をご家庭でも楽しめる
オンラインショップ
napule-pizza.online

Napule Kyoto Gion

ナプレ 京都祇園店