

草津東矢倉店 限定メニュー

いつもの食卓に
ピソラの

チョイ

足しおうち DELI

[デ リ]

TAKE OUT ONLY

冷 製 ANTIPASTO FREDDO

ボリューム
満点!!



イタリアンポテトサラダ

¥723 → ¥499



オススメ

海老と貝柱のサラダスパゲッティ
ジェノバ仕立て

¥999 → ¥699

温製・イタリアンカレーについては裏面をご覧ください

お持ち帰りの各商品1品につき

容器代として+¥70いただいております。

+¥100 → +¥70



※賞味期限はご購入から2時間となります。 ※冷製・温製については、およそ2〜3人前です。
※冷蔵庫で保管し、出来るだけお早めにお召し上がりください。 ※表示価格は全て税抜き価格です。

温 製 ANTIPASTO CALDO

電子レンジ500Wの
目安時間です

最高の
歯ごたえと
旨味!

オススメ

国産 味なとりの
レアソテー

¥1,141 → ¥799

※加熱し過ぎるとレアでは無くなります。

レンジ
1分



オススメ

レンジ
3分

鹿児島産豚モツのトマト煮込み

¥1,141 → ¥799



オススメ

トースター
2分

自家製ハーブソーセージ

¥999 → ¥699



バケット

トースター
2分

ソース

レンジ
3分

海老とキノコのアヒージョ バケット添え

¥1,284 → ¥899



キッシュ

トースター
2分

ソース

レンジ
1分

自家製キッシュ カポナータ添え

¥723 → ¥499

PISOLA特製 イタリアンカレー

Italian Curry

レンジ
4分

モッツアレラ&グラナパダーノチーズ

彩り野菜と
モッツアレラのトマトカレー

¥1,070 → ¥749

全てのイタリアンカレーに
十六穀ブレンド米を使用!

- ・きび
- ・あわ
- ・ひえ
- ・キヌア
- ・高きび
- ・黒米
- ・ごま
- ・はと麦
- ・玄麦
- ・もち米
- ・白麦
- ・黒大豆
- ・とうもろこし
- ・発芽玄米
- ・大豆
- ・アマランサス

新感覚!!
クセになる旨さ!

・ 究極のボロネーゼカレー

¥1,070 → ¥749

オススメ 濃厚オマール風味のアメリケヌカレー ¥1,070 → ¥749

・ 国産豚モツのトマト煮込みカレー ¥1,070 → ¥749





▲ 海老と貝柱、フレッシュトマトの
ジェノパソース

海の幸の
ペペロンチーノリゾット▲

プロシュート
▲ マスカルポーネ

PIZZA 手伸ばし&石窯焼きのピッツァ

- ・ マルゲリータ ￥999 → ￥699
(トマトソース・モッツアレラ・バジル・グラナパダーノ)
- ・ **たっぷりモッツアレラのマルゲリータ** ￥1,099 → ￥769
(トマトソース・モッツアレラ2倍・バジル・グラナパダーノ)
- ・ バンビーノ ￥999 → ￥699
(トマトソース・モッツアレラ・ソーセージ・コーン・マヨネーズ)
- ・ ベーコンとサラミ ￥999 → ￥699
(トマトソース・モッツアレラ・ベーコン・サラミ・マヨネーズ)
- ・ **ジャパニーズ** ￥1,099 → ￥769
(照焼ソース・モッツアレラ・チキン・キノコ・マヨネーズ・ネギ)
- ・ ビスマルク ￥1,099 → ￥769
(チーズソース・モッツアレラ・ベーコン・卵・グラナパダーノ)
- ・ クワトロ フォルマッジョ ￥1,099 → ￥769
(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ)
- ・ フルッティ ディ マーレ ￥1,199 → ￥839
(トマトソース・モッツアレラ・エビ・貝柱・カニ・アサリ・ムール貝・グラナパダーノ)
- ・ フンギ ゴルゴンゾーラ ￥1,199 → ￥839
(モッツアレラ・キノコ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ)
- ・ ジェノペーゼ ￥1,299 → ￥909
(トマトソース・モッツアレラ・エビ・貝柱・ポテト・ジェノペーゼソース・グラナパダーノ)
- ・ **プロシュート マスカルポーネ** ￥1,299 → ￥909
(トマトソース・モッツアレラ・プロシュート・マスカルポーネ・ピンクペッパー・ペペリーフ・グラナパダーノ・ブラックオリーブ)

HALF & HALF | + ¥70



(例) マルゲリータ ¥699と
プロシュートマスカルポーネ¥909の場合
¥349.5(半額) + ¥454.5(半額) + ¥70 = ¥874

INSALATA サラダ

※シングルサイズのための販売となります。

- ・ **山盛りグリーンサラダ** ￥499 → ￥349
PISOLA特製すりおろしドレッシング
- ・ パリパリチーズと温泉玉子のシーザーサラダ ￥599 → ￥419
シーザードレッシング
- ・ あつあつペッパーチキンとキノコのサラダ ￥699 → ￥489
二段熟成醤油&チーズドレッシング
- ・ **熟成生ハムとフランス産カマンベールチーズ、温泉玉子のサラダ** ￥699 → ￥489
バジルクリームドレッシング

FRITTO 揚げ物

- ・ ポテトフライ ￥399 → ￥279
- ・ **揚げたてポテトチップ** ￥399 → ￥279
- ・ 揚げニョッキ メイブルソース添え ￥499 → ￥349
- ・ **ハーブフライドチキン** 4個入り ￥499 → ￥349
6個入り ￥699 → ￥489
(ソースを3種類の中からお選びください)
- クリーミーチーズソース
- 二段熟成醤油&チーズソース
- バジル&チーズソース

ボリューム
たっぷり!



- ・ **パーティーBOX** ￥1,297 → ￥907
(ポテトフライ・揚げたてポテトチップ・ハーブフライドチキン4個)
※チキンのソースとケチャップ付き



揚げニョッキ メイブルソース添え



ハーブフライドチキン 二段熟成醤油&チーズソース

BAGUETTE バゲット

- ・ プレーンバケット ￥399 → ￥279
- ・ **明太子バターバケット** ￥399 → ￥279
- ・ ガーリックバターバケット ￥399 → ￥279
- ・ とろーりチーズバケット ￥399 → ￥279

お持ち帰りの各商品1品につき
容器代として+¥70いただいております。

+¥100 → +¥70
(容器代も30%OFF)



※賞味期限はご購入から2時間となります。
※冷蔵庫で保管し、出来るだけお早めにお召し上がりください。

※表示価格は全て税抜き価格です。

お家にいながら
・ 外食気分 ・

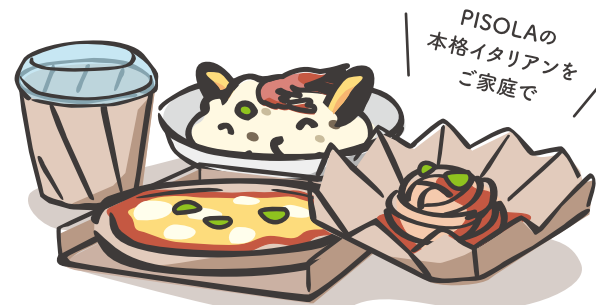
TAKE OUT menu

グランドメニューが全品

30%OFF

こちらのリーフレットに記載されていないグランドメニューも
全てお持ち帰りいただけます。(一部対象外有り)

PISOLA
resort & restaurant



パスタもリゾットも自宅で簡単 鍋いらず!!



レンジ可能な専用容器で
パスタは1分30秒・リゾットは3分
でお召し上がりいただけます。

※加熱が足りない時は、少しずつ再加熱してください。



各商品1品につき容器代として
+¥70いただいております。

店舗やメニュー詳細はホームページをご覧ください
<https://pisola.jp>



PASTA

2種類の選べる生パスタ

※シングルサイズのための販売となります。



パスタの変更が
可能です！

ご要望いただければ、メニューに表記されているパスタから
スパゲティー、フェットチーネへの変更も承ります。

- Spa スパゲティー : 日本では定番の太さ1.8mmのパスタです。
- Fet フェットチーネ : ぎしめんに似た形状の幅広いパスタです。

OIL

Spa	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノ	¥899 → ¥629
Spa	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノ	¥999 → ¥699
Spa	ボンゴレビアンコ	¥999 → ¥699
Spa	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノ	¥999 → ¥699
Spa	ウニとアサリのペペロンチーノ	¥1,099 → ¥769
Spa	海の幸のペペロンチーノ	¥1,099 → ¥769
Spa	海老と貝柱、フレッシュトマトのジェノパソース	¥1,099 → ¥769

CREAM

Spa	カルボナーラ	¥999 → ¥699
Fet	明太子カルボナーラ	¥999 → ¥699
Fet	ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソース	¥999 → ¥699
Fet	スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソース	¥1,099 → ¥769
Fet	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソース	¥1,099 → ¥769
Fet	ベーコンとキノコ、ほうれん草のボルチーニクリームソース	¥1,099 → ¥769
Spa	ウニと魚介のクリームソース	¥1,199 → ¥839
Spa	究極のカルボナーラ	¥1,199 → ¥839

TOMATO

Spa	ツナとキノコのボスカイオーラ	¥899 → ¥629
Spa	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソース	¥999 → ¥699
Spa	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータ 	¥999 → ¥699
Spa	アサリのトマトソース	¥999 → ¥699
Spa	ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソース	¥999 → ¥699
Spa	魚介たっぷりのベスカトーレトマト	¥1,099 → ¥769



究極のカルボナーラ



魚介たっぷりのベスカトーレトマト

TOMATO CREAM

Fet	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソース	¥999 → ¥699
Fet	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソース	¥999 → ¥699
Fet	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソース	¥999 → ¥699
Fet	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソース	¥1,099 → ¥769
Spa	海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカーナソース	¥1,199 → ¥839

MEAT SAUCE

Fet	ナスとモッツアレラのミートソース	¥999 → ¥699
Spa	ベーコンとキノコのミートソース	¥999 → ¥699
Spa	究極のボロネーゼ	¥1,199 → ¥839

JAPANESE TASTE

Spa	タコと明太子の和風ソース	¥999 → ¥699
Spa	スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソース	¥999 → ¥699
Spa	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソース	¥999 → ¥699
Spa	ずわい蟹と海老の和風ソース	¥1,099 → ¥769
Spa	ウニと海老、キノコの和風ソース	¥1,099 → ¥769



海老とアスパラ、オマール海老のラグーの
自家製アメリカーナソース



究極のボロネーゼ

RISOTTO

本格レシピの十六穀ブレンドリゾット
※シングルサイズのための販売となります。

OIL

・	ベーコンと彩り野菜のペペロンチーノリゾット	¥899 → ¥629
・	生ハムとキノコ、アスパラの地中海仕立てのペペロンチーノリゾット	¥999 → ¥699
・	アサリとキノコ、ツナのペペロンチーノリゾット	¥999 → ¥699
・	ウニとアサリのペペロンチーノリゾット	¥1,099 → ¥769
・	海の幸のペペロンチーノリゾット	¥1,099 → ¥769
・	キノコのリゾット フォアグラのソテー添え	¥1,199 → ¥839
・	アワビのリゾット 焦がしバターの香り	¥1,199 → ¥839

：おすすめメニュー

CREAM

・	明太子カルボナーラリゾット	¥999 → ¥699
・	ベーコンとツナ、ほうれん草のクリームソースリゾット	¥999 → ¥699
・	スモークサーモンと彩り野菜のレモンクリームソースリゾット	¥1,099 → ¥769
・	若鶏とキノコ、アスパラのゴルゴンゾーラクリームソースリゾット	¥1,099 → ¥769
・	ベーコンとキノコ、ほうれん草のボルチーニクリームソースリゾット	¥1,099 → ¥769
・	ウニと魚介のクリームソースリゾット	¥1,199 → ¥839

TOMATO

・	ツナとキノコのボスカイオーラリゾット	¥899 → ¥629
・	若鶏と彩り野菜、キノコのトマトソースリゾット	¥999 → ¥699
・	ベーコンとキノコ、ナスのアラビアータリゾット	¥999 → ¥699
・	ナスとベーコン、モッツアレラのトマトソースリゾット	¥999 → ¥699
・	魚介たっぷりのベスカトーレトマトリゾット	¥1,099 → ¥769

TOMATO CREAM

・	若鶏とキノコ、ほうれん草のトマトクリームソースリゾット	¥999 → ¥699
・	海老とツナ、アスパラのトマトクリームソースリゾット	¥999 → ¥699
・	ベーコンとキノコ、彩り野菜のトマトクリームソースリゾット	¥999 → ¥699
・	ずわい蟹とほうれん草のトマトクリームソースリゾット	¥1,099 → ¥769
・	海老とアスパラ、オマール海老のラグーの自家製アメリカーナソースリゾット	¥1,199 → ¥839

MEAT SAUCE

・	ナスとモッツアレラのミートソースリゾット	¥999 → ¥699
・	ベーコンとキノコのミートソースリゾット	¥999 → ¥699

JAPANESE TASTE

・	タコと明太子の和風ソースリゾット	¥999 → ¥699
・	スモークサーモンと貝柱の柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット	¥999 → ¥699
・	若鶏とキノコの柚子胡椒仕立ての和風ソースリゾット	¥999 → ¥699
・	ずわい蟹と海老の和風ソースリゾット	¥1,099 → ¥769
・	ウニと海老、キノコの和風ソースリゾット	¥1,099 → ¥769



アワビのリゾット 焦がしバターの香り



ナスとモッツアレラのミートソースリゾット