

佐賀も凄いぞ! 鍋島祭り最終回

かばいうまかばい!

玄界灘の海鮮和風しゅうまい

店頭試食会31日(土)13:00~16:00

佐賀県の有名寿司店「らくの寿司」が玄界灘の新鮮な魚介より独自のレシピで作り上げるふんわりプリプリ、美味しさ一杯の和風シューマイです。店頭にてセイロで蒸したての味わいをお試しいただけます!

竹崎かにシューマイ

佐賀名物いかシューマイ (各10個入り) 1パック **¥800**

2パック ¥1,500

鍋島祭り会場の試飲のお酒は...
31・1日の試飲予定

天才社氏・飯盛直喜の名を全国に知らしめた「純米酒日本一」

鍋島 特別純米酒 生酒&無濾過生原酒

「純米酒日本一」に輝いた代表作です。今年はお馴染みの定番「佐賀の華」の生酒と今年だけの限定品「山酒4号」による無濾過生原酒と2種類の酒米違いでお楽しみいただけます。4月にははごり部門一番人気の活性生も入荷します。

海鮮シューマイとの組み合わせはバカウマ!

「佐賀の華」1.800ml ¥2,625 720ml ¥1,312
「山酒4号」無濾過生原酒 ¥2,940 720ml 1,470

永福町・薪窯焼きナポリピッツアの店 ラ・ピッコラ・ターヴォラの姉妹店

薪窯焼きパンとイタリア伝統菓子の店

Pasticceria-panetteria-Bar

La Farinella

ラ・ファリネッラ

イタリアでも珍しい完全てづくり

自家製手づくりグリッシーニ

イタリア産小麦粉、当店直輸入オリーブオイルを原料に一本一本手で伸ばした完全手づくり。形は不格好ですが、味はまさにイタリアマンマの味。

花見に

毎週水・土・日の3日間は各種パンや大好評チーズケーキが焼き上がります!

午後1:30頃が各種揃いますのでオススメ! 少量手づくりのため品切れの際はご容赦下さい。

チーズ・生ハム類はすべてご試食いただけます!

前回大盛り上がりだったあの「チーズの神様」大野清一氏が今回もやってきますよ!

チーズの神様ご来店は31日(土)午後2:00頃を予定しております。

イタリアパルマ産
生ハム24ヶ月熟成
限定量り売り

世界最高の産地パルマの数ある生産者の中でもトップクラスに評価されるところに通常の倍以上もの長期熟成をしていたいた最上級品。

チーズはイタリア・フランスを中心に大野氏が現地を回り、厳選した世界最高峰クラスのみを取り揃え。今までは超一級レストランでしか味わえなかった極上チーズが御家庭でお楽しみいただけます。今回当店がオススメするのはフランス産の「夏のチーズ」ポーフォール・アルパージュとイタリア産ウォッシュチーズ「タレッジョ」です!

お待たせしました!
久しぶりの入荷です

お花見にもオススメ

イタリア産小麦の薪窯焼きパン
VS
北海道産小麦の天然酵母パン

小麦の素朴な風味と薪窯でしか引き出せない香ばしさの薪窯焼きパンと天然酵母ならではのモチリ感と複雑な美味しさの天然酵母パン。どっちもそれぞれの魅力があり甲乙つけがたいですが、是非とも食べ比べてみてください。

えまどっす!?
小さなサイズも焼き上がりまあよ!

当店だけ
味わえる

手づくりジェラートも
忘れずにね!