

新パッケージで登場



なすとひき肉



NEW!

博多明太子
カルボナーラ



うにクリーム



蟹の
ペペロンチーノ



ポルチーニと
トリュフの
クリームソース



魚介の
フイヤベース風
スープ仕立て



ボロネーゼ



はじめは、一軒のレストラン



創業当時の
ピエトロレストラン

パスタ専門店のレシピ

レストランシェフのこだわりと技術がつまったレシピで作るパスタソース。パスタ専門店の一皿をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

おいしさを守れる量

レストランの厨房のようにじっくりと煮込んだソースはおいしさが凝縮しています。大量生産をせず、おいしさを守れる量で作っています。

NEW! 博多明太子カルボナーラ

本場・博多で生産された粒感や旨味、辛みのバランスのよい辛子明太子を厳選して使用しています。さらに、カマンベールチーズを加え、濃厚でコクのあるソースに仕上げました。レストラン発祥のピエトロならではの、和と伊(イタリア)を合わせた本格的な味わいです。



原点回帰 レストラン創業時からのロングセラーメニュー

創業37年目を迎えるピエトロレストランには、長い間、お客様からのご支持を得ているメニューがあります。「おいしかった、また来るよ」と、お客様からの言葉をいただくために、シェフ・村田邦彦が作り上げたメニューの数々を、私たちはこれからも、一皿一皿に心を込めて、提供してまいります。



ベーコンとほうれん草のクリームソース

1980年代の始め、まだイタリアンという言葉さえ世に知られていなかった頃、スパゲティと言えば、ミートソースやナポリタンなど"赤い"ものがほとんどでした。そこに登場した"白い"クリームソースのスパゲティは、流行に敏感な若い女性の心をつかみました。現在も不動の人気No.1メニューです。



なすとひき肉の辛味スパゲティ

ほぼ一本分のなすを厚めに斜め切りにし、素揚げしてジューシーに仕上げます。ひき肉はしょうゆ・砂糖・一味唐辛子で味付け。トマトソースに自家製ガーリックオイルを加えて麺にからめ、なす・ひき肉・葱を盛り付けたら完成です。特に男性に人気の高い、ボリュームたっぷりのメニューです。



サラダスパゲティ

創業当時、忙しいランチタイムが落ち着いた頃、スパゲティもサラダも食べたいから一緒に盛り付けてドレッシングで味付けすれば、手早くおいしく食べられる、と女性スタッフが考え出した"まかない"がきっかけのメニュー。ヘルシーな一品はあっという間に女性に人気のメニューになりました。



たらことイカ

創業前、"炊きたてのご飯に合うものは、茹でたてのスパゲティにも合う"と考え、メニュー試作を繰り返したシェフ村田。たらことイカの組合せは、まさにその考えを実現したメニューでした。スパゲティのトッピングに刻み海苔を使うのも、当時では斬新な発想でした。