新パッケージで登場





トリュフの ブイヤベース風 クリームソース スープ仕立て









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。

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。

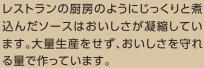
レストラン発祥のピエトロならではの、

和と伊(イタリア)を合わせた本格的な味わいです。

おいしさを守れる量

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。

調理例「なすとひき肉」



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