

Gobiamoci  
la festa

## Corso Diavola 2,500 yen

ディアボラ伝統料理のコース

### Antipasto

16ヶ月熟成のイタリア産生ハム  
～さいたま市産ルッコラ・セルヴァーチカ添え～  
さいたま市産 ヨロ研野菜の一品  
漁港から直送 天然鮮魚のカルパッチョ  
さいたまヨーロッパ野菜研究会のサラダ  
武州和牛のトリッパ フィレンツェ風トマト煮込み  
フォカッチャ

### Pizza

シェフの気まぐれピッツァ

### Primo Piatto

地産地消のパスタ

### Secondo Piatto

ディアボラ名物！清流鶏のロティサリーチキン  
～さいたま市産ヨロ研野菜を添えて～

### Dolce

ドルチェ

## Corso Diavola 3,500 yen

埼玉県の食材をふんだんに使用した地産地消コース

### Antipasto

16ヶ月熟成のイタリア産生ハム  
～さいたま市産ルッコラ・セルヴァーチカ添え～  
さいたま市産 ヨロ研野菜の一品  
漁港から直送 天然鮮魚のカルパッチョ  
ヨロ研サラダ 武州和牛のローストビーフと共に  
武州和牛のトリッパ フィレンツェ風トマト煮込み  
フォカッチャ

### Pizza

シェフの気まぐれピッツァ

### Primo Piatto

地産地消のパスタ

### Secondo Piatto

埼玉県産武州和牛のタリアータと  
至福の味わい豚(埼玉県産)の盛り合わせ  
～さいたま市産ヨロ研野菜を添えて～

### Dolce

ドルチェ

## Corso Diavola 4,500 yen

埼玉ブランド牛「武州和牛」づくしの贅沢コース

### Antipasto

16ヶ月熟成のイタリア産生ハム  
～さいたま市産ルッコラ・セルヴァーチカ添え～  
さいたま市産 ヨロ研野菜の一品  
漁港から直送 天然鮮魚のカルパッチョ  
ヨロ研サラダ 武州和牛のローストビーフと共に  
武州和牛のトリッパ フィレンツェ風トマト煮込み  
フォカッチャ

### Pizza

シェフの気まぐれピッツァ

### Primo Piatto

季節の食材を使った贅沢なパスタ

### Secondo Piatto

埼玉県産武州和牛のタリアータと  
武州和牛のボルベッティ  
～さいたま市産ヨロ研野菜を添えて～

### Dolce

ドルチェ

### 飲み放題プラン +1,500yen (2時間制)

瓶ビール / こだわりイタリア産ワイン(赤・白) / ウィスキー / ハイボール / 焼酎 / カシオオレンジ / カシスソーダ / カシスウーロン / ファジーネーブル / カンパリソーダ / スブモーニ / ジントニック / ウォッカトニック / モスコミュール / プルドック / オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ウーロン茶 etc...

※乾杯はスパークリングワインをご用意いたします。

### [ ご注意 ]

- ・パーティーは4名様より承ります。
- ・貸切パーティーも承ります。お気軽にご相談ください。
- ・着席最大40名 / 立食最大50名
- ・マイク、プロジェクター完備