***Italian restaurant***

**にこにこ ボーノ！のご案内**

Pasta

**～パスタは茹でたてをご提供～**

お客様にご注文をいただいてから茹で始めます。多少のお時間をいただきますが、コシのある美味しいパスタをお召し上がりいただけます。細めの麺を使用して、少し芯を残したアルデンテという茹でかたで仕上げています。柔らかめにすることもできます。

Sauce tomato

**～ピッツァやパスタのベースになるトマトソース～**

トマトソースはイタリアで採れるイタリアントマトを空輸し、弊社専用の工場でトマトソースに加工しています。調味料は一切添加しておりませんので、トマト本来の自然の美味しさを楽しんでいただけます。

Pizza

**～本格ナポリピッツァをご提供～**

ピッツァ生地は、小麦粉、塩、酵母、オリーブオイル、すべてこだわりの材料を使用して作っています。生地を一晩じっくりと寝かせて発酵させてから、職人たちが一枚一枚、丁寧に手で伸ばして仕上げています。時間と手間がかかっている分、美味しさが違います。外はパリッとしていて、中は柔らかいマルゲリータがおすすめです。

Bread

**～いつでも焼き立てパンを好きなだけ～**

パスタに合うパン、ワインに合うパン、おやつに食べたいパンなどなど、ひとつずつ、丁寧に焼き上げた上質のパンをご用意しています。一日のうち、朝、昼、夕方の3回に分けていろいろな種類のパンを焼き上げています。

ピザ窯

**～専用のピザ窯があります～**

店内中央の窯でピッツァ焼きの実演をお楽しみください。500度にもなる窯で一気に焼き上げます。熱々をお席にお持ちします。冷たいドリンクと一緒にどうぞ！