

PIETRO A DAY

6.21 Fri OPEN!

ドレッシングとパスタで
おなじみのピエトロが
“1日がHappyになるShop”
をはじめます。まずは、
おいしいスープから。



その日の気分にあわせて15種類以上の中からお選び頂けます。



真っ白な気持ちになれるSOUP
北海道産ピュアホワイトの
白いコーンポタージュ
420円+税



サラダになるSOUP
イタリア産小たまねぎグリの
トマトスープ
420円+税



1日がhappyになるSOUP
あめ色たまねぎの
オニオングラタン風スープ
400円+税



思い出のSOUP
熊本産牛ばら肉と
5種野菜のコンソメスープ
550円+税



リセットしたいときのSOUP
野菜とワイルドライスの
アーモンドミルクチャウダー
520円+税



がんばれちやうSOUP
国産牛ばらをデミグラスソースで
煮込んだスープ
650円+税



あしたの元気になるSOUP
国産豚ばらとキャベツの
食べるスープ
550円+税

店頭にて全ての
スープのご試食、
テイクアウトが
できます。

¥400+税～
(スープの価格に応じて)

ギフト対応
致します



PIETRO A DAY 溝口店

●営業時間：10：30～20：30

●住所：神奈川県川崎市高津区溝口1-4-1 マルイファミリー溝口B1F ●電話番号：044-322-8022

●アクセス：JR南武線「武蔵溝ノ口」北口 東急田園都市線・東急大井町線「溝の口」東口

こころ、すくう、スープ。

ピエトロは、「かける」ことが好き。
サラダにドレッシング、パスタにソース。
そうして、こころに魔法をかけてきた。
つぎは、どんなしあわせをつくろう。
スープはすくう、ものだから。
みんなをもっと、元気にできる。

さあ。腕によりをかけて。
私たちのはじまりだった
1軒のレストランのやり方で心得た
直火の良さも、調理法もそのままに。
手間ひまも、愛情も、たっぷりかけて。
まごころのスープじゃなくちゃ、
シェフたちの「ん、いける！」が
なくちゃ、こころを元気になるて
できないと思うから。

ピエトロのスープができるまで

ピエトロレストラン シェフの
レシピで作ったスープは
おいしさが最優先



まずは素材選びから
価格や手頃さよりも、産地や
安全性を大切にしています。



手間ひまかけた下ごしらえ
皮の湯むきやカットなど、
ひとつひとつ人の手で行います。



厨房と同じ調理方法
直火でソテーしたり
煮こんだり、シェフと同じ
調理方法で作っています。



こだわりの具材感
具材の色合いや食感、
香りを生かすため、
具材は別に袋につめています。