



Free Drink Plan

フリードリンクプラン

お一人様 **¥1,700-** 90分

Beer Wine

生ビール 赤・白・スパークリングワイン

Original Drink

自家製サングリア

Cocktail

キール キティ オペレーター ハイボール レモンサワー
カンパリ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
カシス (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
ピーチ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
ライチ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
ジン (ソーダ/ジンジャーエール/トニック)
ウォッカ (ソーダ/ジンジャーエール/トニック)

Soft Drink

ウーロン茶 オレンジジュース グレープフルーツジュース
アップルジュース ジンジャーエール

プラス
+ **¥500** フリードリンク 30分延長

Interior



Mano-e-Mano
ガーデンリゾート

店内インテリアはイタリアリゾート地
アマルフィの農園がコンセプト

プライベート感があるので、女性にも
人気の高い個室を完備。くつろぎの時
間をお過ごし下さい。8名-20名ご利用
可能で女子会や歓迎会などにも是非ど
うぞ!!



個室
完備



Mano-e-Mano
pizzeria & bar

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 2-3-18 フェスティバルプラザ B1F
平日 11:00~22(LO21:00) 土日祝 11:00~21:00(20:30)
定休日 不定休 (施設に準ずる)

ご予約
お問合わせ

Tel.06-4708-3517



Mano-e-Mano
pizzeria & bar

PARTY PLAN

人数やシーンに合わせて
選べるパーティプラン! ご予算、
ご要望など、
お気軽にご相談ください。



お得な
Free Drink
コミコミプラン
3種

自慢のタパス盛と本格ナポリピッツァ
& パスタを愉しむ

カジュアルプラン

お一人様 **¥4,000-**

18時までの
ご入店限定!

タパス4種盛り合わせ

(例) バルマ産生ハム/鮮魚のカルパッチョ
ブロッコリーのニンニクとアンチョビ風味
フレッシュモッツアレラとトマトのカプレーゼ



こだわりドレッシングのシーザーサラダ

ソーセージ2種 & フライドポテト



ピッツァイオーロ特製 本格ナポリピッツァ

石窯で焼き上げる当店自慢のナポリピッツァを召し上がれ!

本日のシェフお任せパスタ

旬の食材を使用した絶品パスタをご用意いたします

パティシエ自慢のドルチェ



欲張りタパス盛りに、厳選牛グリルステーキと
自慢のナポリピッツァ&パスタを愉しむ

スタンダードプラン

お一人様 **¥5,000-**

タパス5種盛り合わせ

(例) バルマ産生ハム/鮮魚のカルパッチョ/自家製パテ
フレッシュモッツアレラとトマトのカプレーゼ
ブロッコリーのニンニクとアンチョビ風味



こだわりドレッシングのシーザーサラダ

ピッツァイオーロ特製 本格ナポリピッツァ

石窯で焼き上げる当店自慢のナポリピッツァを召し上がれ!

厳選牛赤身肉のグリルステーキ フライドポテト添え

本日のシェフお任せパスタ

パティシエ自慢のドルチェ



黒毛和牛と魚介盛り沢山の Pasta、
水牛モッツアレラの豪華食材を嗜む

スペシャルプラン

お一人様 **¥6,000-**

タパス6種盛り合わせ

(例) バルマ産生ハム/自家製パテ
鮮魚のカルパッチョ
イタリア産サラミ
フレッシュモッツアレラとトマトのカプレーゼ
ブロッコリーのニンニクとアンチョビ風味



こだわりドレッシングのシーザーサラダ

本格ナポリピッツァ 水牛モッツアレラ“ブッファラ” のピッツァ D.O.C

イタリア直送の水牛モッツアレラをご堪能♪

魚介たっぷりのトマトソーススパゲッティ

黒毛和牛のタリアータ

パティシエ自慢のドルチェ



※写真はイメージです。