

CARLO CENTRO Party Plan

店内着席最大80席、半立食160名様まで貸し切り団体予約可能!
本格イタリアンを楽しみながら大人数でパーティ!!各種宴会に最適!!

Party Plan パーティプラン

- **カジュアルプラン 4,000円**
カジュアルでリーズナブルに楽しめるコースです。
- **スタンダードプラン 5,000円**
宴会など含め一番人気のプランです。
- **デラックスプラン 6,000円**
スタンダードプランのメインをバージョンアップしました。
- **プレミアムプラン 7,000円**
当店の人気料理と特選牛のグリルを
楽しめる特別プラン!



Menu



金沢繁華街の中心で本格イタリアンを楽しむ

2件目、2次会のアクセスも抜群!皆様の楽しい宴会を約束します。

サービスも充実!ベテランスタッフにおまかせ!

大型パーティを1,000件以上お迎えて来たからこそ出来る
スムーズなオペレーションときめ細かいサービス、豊富なドリンク
メニューをお届けします。

Services サービス

各種宴会、飲み会、歓送迎会、送別会、新年会、忘年会
結婚式二次会、ゴルフコンペ打上げに!

受付テーブル / WL MIC / プロジェクター(大型スクリーン付) /
LIVE MUSIC / ビンゴセット(ゲーム機、カード) / チェキ本体 /
進行、ゲーム補助 / ウェルカムドリンク500円×人数 /
インボイス領収書発行

誕生日、歓送迎会などに、
メッセージプレート付き
ホールケーキ、花束の
ご利用可能です!!



C [-10名] B [-10名] A [-10名]

F [-10名] E [-12名] D [-12名]

配席レイアウトの一例

プロ
ジェ
ク
タ
ー

キャンセルポリシー について

パーティープランをご予約の場合、7日前にお人数様の確定をいただき、ご予約前日までに3名様以上人数減少した場合、4名様目からキャンセル料金が全額かかります。当日の人数減少も全額負担となりますのでご了承ください。店舗全面貸切の場合、平日20万円、週末28万円が貸切最低保証料金となります。貸切のキャンセルポリシーも上記同様となります。貸切自体のキャンセルについては、お電話をいただき、予約確定後10日以内であればかかりませんが、10日以降のキャンセルは予定人数×【料理代金半額分】必要となりますのでご了承ください。

CARLO CENTRO

Dinner menu

平日・日・祝 17:30-22:00 [L.O.21:00]

金・土 17:30-23:00 [L.O.22:00]

Pizza Size 10in [約26cm]

金澤ピッツァについて

新しいピッツァの体験。金澤の“旬”をいただく。春は山菜やタケノコ、夏はトウモロコシ、秋はさつまいもや木の子、冬は鰯やゆず。季節や食材の味わいをダイレクトに感じるだけでなく、みずみずしかったり、ジューシーだったり、サクッと触感を楽しむことができるピッツァ。ここでしか味わえない“旬”の金澤ピッツァを体験してください。

生地について

生地の状態が良い事を専門用語で「窯のびが良い」と言います。40時間熟成させた生地は、四季の気候・気温の“変化”と共に配合も変化させることで、モチっとサクリしながらも口のなかでとろける食感にすることができます。こだわりである軽い食感に仕上げたピッツァ生地を、皆さんに味わっていただきたいです。

WiFi CARLO CENTRO FREE
PW 12345678



前菜盛り合わせ



ロメインレタスの窯焼きシーザーサラダ



生ハム「ハモンセラノ」とハーブミックスのたっぷりサラダ



ブッラータチーズと季節のフルーツ



自家製パテ・ド・カンパーニュ



寒鰯の炙りカルパッチョと新野菜のマリネ



農家直送旬野菜のサラダ

SALADS サラダ

ロメインレタスの窯焼き
シーザーサラダ 1,250
Kiln-grilled romaine lettuce
caesar salad

農家直送旬野菜のサラダ
(2名様分) 880
Seasonal vegetable salad (for 2 people)

おすすめ!
生ハム「ハモンセラノ」と
ハーブミックスの
たっぷりサラダ 1,680
Plenty of salad with raw ham
"Jamon Serrano" and herb mix

APPETIZER 前菜

おすすめ!
前菜盛り合わせ(2人前より承ります)
お一人様 / 1,200
Assorted appetisers (for 2 or more people)

おすすめ!
寒鰯の炙りカルパッチョと
薪野菜のマリネ 1,780
Grilled cold winter yellowtail carpaccio
and Marinated firewood vegetables

自家製
パテ・ド・カンパーニュ 880
Homemade pate de campagne

能登鶏卵のウフマヨイクラのせ 980
(卵2個分)
Boiled egg mayonnaise topped
with salmon roe (2 eggs)

ミックスオリーブ盛合せ 450
Assorted mixed olives

ブッラータチーズと
季節のフルーツ 1,850
Blatter cheese and seasonal fruit

3種チーズの盛り合わせ 1,680
Cheese platter

TOPPING トッピング

温前菜やピザに!お好きにトッピング!

・粉チーズ ¥150
Powdered cheese
・バルサミコソース ¥200
Balsamic sauce

・オリーブオイル ¥150
Olive oil
・有機ハチミツ ¥150
Organic honey



HOT APPETIZER 温前菜

おすすめ!

特製ガーリックトースト

Garlic toast

6pcs / 600

おすすめ!

トリュフ香るたっぷりフライドポテト

Truffle-scented french fries

980

おすすめ!

蟹みそとズワイガニがたっぷり入ったクリームコロッケ

Cream croquette filled with crabmeat and snow crab

2pcs / 1,200

おすすめ!

能登豚のミートボールトマト煮込み

Noto pork meatballs stewed in tomato sauce

4pcs / 850

自家製能登豚のソーセージ炭火焼き

Homemade Noto pork sausage grilled over charcoal

1pc 100g / 1,200

スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン

Spiced Daisen chicken fried chicken

ハーフカット 2pcs / 980

濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ

Rich Noto oyster cheese bruschetta

2pcs / 1,350



特製ガーリックトースト



トリュフ香るたっぷりフライドポテト



スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン



蟹みそとズワイガニがたっぷり入った
クリームコロッケ



自家製能登豚のソーセージ炭火焼き



濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ



能登豚のミートボールトマト煮込み



加賀蓮根



金沢椎茸×大野煮切り醤油



加賀蓮根×ホタルイカ



五郎島金時



金沢せり×山利しらす

PIZZA ピッツァ

Size 10inches [約26cm] **Half & Half** すべてハーフ&ハーフにすることができます。
順番に出来立てを提供させていただきますので仕上がり時間にバラつきがあります。

KANAZAWA PIZZA 金澤ピッツァ

加賀野菜や地元食材の味わいをヘルシーかつダイレクトに感じていただける
CARLO CENTROオリジナルピッツァです。

加賀蓮根×ホタルイカ 2,200
Kaga lotus root and firefly squid

おすすめ!
加賀蓮根 1,850
Kaga lotus root

金沢椎茸×大野煮切り醤油 2,400
Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce

おすすめ!
五郎島金時 1,850
"Gorojima Kintoki" Sweet potato

おすすめ!
金沢せり×山利しらす 2,200
Japanese parsley and whitebait

SET セット

ご一緒にいかがですか?
おすすめ一品です!

・特製ガーリックトースト 6pcs / ¥600
Garlic toast

・トリュフ香るたっぷりフライドポテト ¥980
Truffle-scented french fries

・寒鰯の炙りカルパッチョと
薪野菜のマリネ ¥1,780
Grilled cold winter yellowtail carpaccio and
Marinated firewood vegetables

・農家直送旬野菜のサラダ ¥880
Seasonal vegetable salad

STANDARD スタンダード



おすすめ!

自慢のマルゲリータ

Margherita

ナポリピッツァ王道「マルゲリータ」こだわりのトマトソースとモッツァレラチーズの濃厚さをダイナミックに楽しめます。

1,600



カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ

Siciliana

フルーツマト、アンチョビ、オリーブのシンプルなピザ。

1,600



山利のシラスとチェリートマトのチチニエッリ

Cecenielli

フレッシュトマトにふりぶりの山利しらすを。

1,600

ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ

Diavola

1,880

4種チーズのクアトロフォルマッジ

Quattro formaggi

1,900

くちどけ生ハムとルッコラ

Prosciutto e Rucola

1,980

おすすめ!

トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク

Bismarck

2,100

熟成ジャガイモとトリュフ風味のマヨコーン

Potato, truffle flavored mayonnaise and corn

1,880

白ワインに合う!

鰯とバジルのサルディーナ

Sardine and basil sardina

2,300



トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク



自慢のマルゲリータ



鰯とバジルのサルディーナ



ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ



くちどけ生ハムとルッコラ



4種チーズのクアトロフォルマッジ



カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ



山利のシラスとチェリートマトのチチニエッリ



熟成ジャガイモとトリュフ風味のマヨコーン



こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ



山利しらすのペペロンチーノ
旬のふきのとうとカラスミの香り



加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ



たっぷりマッシュルームとベーコンの
濃厚カルボナーラ



ズワイガニと渡り蟹の
トマトクリームソース



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ

PASTA パスタ

■ 生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g] ■ スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]

RECOMMENDATION イチオシパスタ

|| こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ 1,780

Whitebait and shiso basil

自慢のバジリコは、大葉の爽やかな香りと全国一美味しい和歌山県産山利のシラスを
溢れんばかりに使用した逸品です

今月のパスタ

|| 山利しらすのペペロンチーノ 旬のふきのとうとカラスミの香り 2,200

Whitebait Peperoncino

with the flavor of seasonal butterbur sprouts and dried mullet roe

|| たっぶりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,700

Vongole bianco with clams and watercress

おすすめ!

|| たっぶりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ 1,680

Carbonara with lots of mushrooms and bacon

|| ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース 2,200

Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab

おすすめ!

|| 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ 1,800

Kaga lotus root and Noto beef bolognese

MAIN DISH メインディッシュ

群馬県産ポークの薪火焼き
Wood-grilled pork from Gunma Prefecture

200g / 2,800

大山地鶏の薪火焼き
Wood-fired chicken

250g / 2,100

本日の特選牛のグリル
Grilled special beef of the day

150g / 3,000

