



茨城県  
龍ヶ崎市

PAGLIACCIO

Fiera del  
Pomodoro  
Ryugasaki

龍ヶ崎トマトフェア



茨城県  
龍ヶ崎市

PAGLIACCIO

Fiera del  
Pomodoro  
Ryugasaki

龍ヶ崎トマトフェア



**CIBO** *Caprese di burrata al pomodoro di Ryugasaki*  
龍ヶ崎トマトとブッラータチーズ カプレーゼ 1,980

*Pomodoro di Ryugasaki al forno con pancetta*  
香草とニンニクを効かせたまるごとトマトオープン焼き  
パンチェッタ クロッカント添え 1,280

*Spaghetti ai briganti*  
トマトのせ ニンニクとアンチョビのスパゲッティ  
トスカーナ風 プリガンティ 1,870

**COCKTAIL** *Refrigeratore per vino al pomodoro di Ryugasaki*  
龍ヶ崎ポモドーロクーラー 1,100  
龍ヶ崎トマト × イタリア産白ワイン

*Maledetto Sam*  
ブラッディ サム フレスコ 1,320  
龍ヶ崎トマト × イタリア産ジン

**CIBO** *Caprese di burrata al pomodoro di Ryugasaki*  
龍ヶ崎トマトとブッラータチーズ カプレーゼ 1,980

*Pomodoro di Ryugasaki al forno con pancetta*  
香草とニンニクを効かせたまるごとトマトオープン焼き  
パンチェッタ クロッカント添え 1,280

*Spaghetti ai briganti*  
トマトのせ ニンニクとアンチョビのスパゲッティ  
トスカーナ風 プリガンティ 1,870

**COCKTAIL** *Refrigeratore per vino al pomodoro di Ryugasaki*  
龍ヶ崎ポモドーロクーラー 1,100  
龍ヶ崎トマト × イタリア産白ワイン

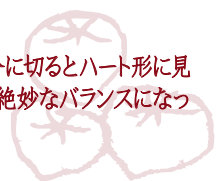
*Maledetto Sam*  
ブラッディ サム フレスコ 1,320  
龍ヶ崎トマト × イタリア産ジン

#### 龍ヶ崎トマト

龍ヶ崎トマトは、「レディーファーストトマト」という品種で、お尻が尖っていて半分に切るとハート形に見える萌え断トマト。皮が薄く、果肉が厚く、ゼリーが少ない、甘さと旨みと酸味が絶妙なバランスになっています。全国的に生産量が少なく、希少価値が高いトマトです。

#### Pomodoro di Ryugasaki

Il pomodoro Ryugasaki è una varietà chiamata "Lady First Tomato", ed è un pomodoro tagliato a moe con un fondo appuntito che sembra a forma di cuore se tagliato a metà. Ha una buccia sottile, una polpa spessa e poca gelatina, con un perfetto equilibrio tra dolcezza, sapore e acidità. È un pomodoro prodotto in piccole quantità a livello nazionale e ha un alto valore di rarità.



#### 龍ヶ崎トマト

龍ヶ崎トマトは、「レディーファーストトマト」という品種で、お尻が尖っていて半分に切るとハート形に見える萌え断トマト。皮が薄く、果肉が厚く、ゼリーが少ない、甘さと旨みと酸味が絶妙なバランスになっています。全国的に生産量が少なく、希少価値が高いトマトです。

#### Pomodoro di Ryugasaki

Il pomodoro Ryugasaki è una varietà chiamata "Lady First Tomato", ed è un pomodoro tagliato a moe con un fondo appuntito che sembra a forma di cuore se tagliato a metà. Ha una buccia sottile, una polpa spessa e poca gelatina, con un perfetto equilibrio tra dolcezza, sapore e acidità. È un pomodoro prodotto in piccole quantità a livello nazionale e ha un alto valore di rarità.

