Pizzeria menu

ポークスペアリブ
（1本 130g）
620円（税込 682円）

タコのカルパッチョ
（1皿）380円（税込 418円）
（3皿分）1,100円（税込 1,210円）

カルパッチョのオイルソースとご一緒に！
玄米パン（1ケ）
⊕80円（税込 88円）

牛肉のタリアータ
（150g）1,480円（税込 1,628円）
ソース選べます
●和風ステーキソース
●バルサミコソース

カプレーゼとパンツェロッティ〈揚げピザ〉の盛り合せ 800円（税込 880円）

旨みの強いチーズと玄米パンのオーブン焼き。おすすめの1品。
プロボローネチーズのオーブン焼き
420円（税込 462円）

ラティスカットポテトフライ
（小）320円（税込 352円）
（大）480円（税込 528円）

つぶ貝バターソテー
520円（税込 572円）

3種ソーセージとポテトの盛り合せ
〈チョリソー、ガーリック、プレーン〉520円（税込 572円）

プチトマトとモッツァレラのカプレーゼ
440円（税込 484円）

ライスコロッケ
420円（税込 462円）

フライドチキン（骨付き）
460円（税込 506円）

チーズフライ＆オニオンリングフライ 400円（税込 440円）

ピッツェリアのパンコントマテ
300円（税込 330円）

モッツァレラと明太子トースト
300円（税込 330円）

ピッツェリア伝統の味！人気のスープ
オニオングラタンスープ
450円（税込 495円）

ガーリックトースト
（4カット）380円（税込 418円）
（ハーフサイズ2カット）200円（税込 220円）

- チーズフライ（6ヶ） 490円（税込 539円）
- フォッカチオ（直径20cm） 380円（税込 418円）
- 玄米パン（2ヶ） 160円（税込 176円）

中にモッツァレラ、ウィンナーが入った可愛い揚げピザ。
パンツェロッティ〈揚げピザ〉 400円（税込 440円）

- ミネストローネ 300円（税込 330円）
- コーンスープ 300円（税込 330円）

※店内飲食とテイクアウトでは税率が変わります。※季節に応じて使用野菜等、一部替わる場合がございます。

モッツァレラ、トマト、バジル、チーズ、トマトソース
ピッツェリアのマルゲリータ
※テーブルでチーズをお好みの量までお掛けいたします。 1,400円（税込 1,540円）

ポテト、セミドライソーセージ、たまご、緑パプリカ、黄色パプリカ、赤パプリカ、マヨネーズ、コーン、ツナ、チーズ
気まぐれカプリチョーザ
1,320円（税込 1,452円）

Pizza

薪窯焼きピッツァ【ローマ風】

ナラやクヌギの薪で高温で焼き上げた約30cmのサクサク・パリパリの「ローマ風」ピッツァ。

ピッツァ全品「セットメニュー」で選べます

たまご、イタリアンソーセージ
イタリアンソーセージと半熟たまごのビスマルク
1,320円（税込 1,452円）

ズワイ蟹、トマト、マヨネーズ、バジル、アーモンド、オニオン
カニとトマトのピッツァ
1,400円（税込 1,540円）

エリンギ、ベーコン、長ネギ、海苔
エリンギとベーコンの和風ネギしょうゆ
1,280円（税込 1,408円）

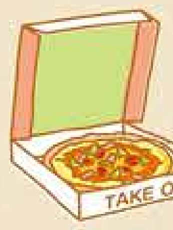
ポテト、ベーコン、カレーマヨネーズ、クリームソース
ポテトとベーコンのクリームピッツァ
1,280円（税込 1,408円）

ハーブミックス、生ハム
生ハムとハーブ
1,400円（税込 1,540円）

スペイン産「イベリコ豚」、しょうが、トマト、ナス
イベリコ豚とナスの生姜
1,380円（税込 1,518円）

ベーコン、ポークソーセージ、トマト、ハーブミックス、自家製ミートソース
3ミートのボロネーゼ
1,380円（税込 1,518円）

ダブルチーズ ※ご注文の際お申しつけください。
⊕200円（税込 220円）



全品 テイクアウトのピッツァ承ります。

お食事オーダー時にご注文頂くと、お帰りの際待ち時間なくお渡しできます。また電話予約も承ります。

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、オリジナルチーズ
4種チーズのピッツァ
1,400円（税込 1,540円）

チキン胸肉、レタス、トマト、マヨネーズ
チキンとレタス
1,280円（税込 1,408円）

※店内飲食とテイクアウトでは税率が変わります。※季節に応じて使用野菜等、一部替わる場合がございます。

「フェットチーネ」⊕100円（税込 110円）
平打ち生パスタに変更 ※ご注文の際お申しつけください。

パスタ1.5盛 ⊕200円（税込 220円）
※ご注文の際お申しつけください。

トマトソース

トマトソース 人気NO.1
ズワイガニの爪肉と身を贅沢に使用した人気のパスタ。
ズワイガニのトマトクリーム
1,280円（税込 1,408円）

なすの甘味とトマトの酸味が絶妙な南イタリアシチリア島で食べられるパスタ。
ナスとベーコンのトマトソース〈シチリアーナ〉
1,180円（税込 1,298円）

エビとホタテを生クリームとトマトソースで仕上げたおすすめのパスタ。
エビとホタテのトマトクリーム
1,280円（税込 1,408円）

Pasta

【茹で上げパスタ】

最高の食感を味わっていただきたいからオーダーが入ってから茹で上げ、熱々のソースと絡めます。

パスタ全品「セットメニュー」で選べます

ツナ、トマトソース、大葉、オニオン、チーズ
- トンノロッソ 980円（税込 1,078円）

アサリ、ムール貝、トマトソース
- あさりとムール貝のトマトソース 1,280円（税込 1,408円）

唐辛子、アンチョビ、オリーブ
- ペンネアラビアータ 🌶🌶 980円（税込 1,078円）

トマト、ズッキーニ、ベーコン、揚げナス、モッツァレラ、トマトソース
完熟トマトとモッツァレラの菜園風
1,280円（税込 1,408円）

ペペロンチーノ

ペペロンチーノ 人気NO.1
アサリ20個の旨味とニンニクの香りが決め手！
アサリたっぷりボンゴレビアンコ 🌶🌶
980円（税込 1,078円）

生ハム、バジル、トマト、リコッタチーズ
生ハムと国産バジルのパスタ
1,280円（税込 1,408円）

ベーコン、エリンギ、しめじ、とらさんエノキ、ニンニクの芽、唐辛子
- ベーコンときのこのペペロンチーノ 🌶🌶 980円（税込 1,078円）

ツナ、唐辛子、パプリカ、パセリ、ニンニクの芽
- ツナのペペロンチーノ 🌶🌶 980円（税込 1,078円）

パスタとご一緒に
玄米パン
（1ヶ）80円（税込 88円）
（2ヶ）160円（税込 176円）
（3ヶ）240円（税込 264円）

パエリア

サフランとたっぷりの魚介を使用した漁師風のパエリア。お好みでジェノベーゼソースをかけてお召し上がりください。
漁師風パエリア 1,480円（税込 1,628円）
［2～3名様向け］1,980円（税込 2,178円）

カリフラワー米を使用した
低糖質の漁師風パエリア
に変更できます

［2～3名様向け］は＋500円（税込 550円）でセットで選べます

リゾット

世界3大ブルーチーズの1つゴルゴンゾーラの濃厚なチーズリゾット。
生ハムとゴルゴンゾーラのチーズリゾット
1,280円（税込 1,408円）

きのことベーコンの醤油味の和風リゾット。
きのことベーコンの和風リゾット 980円（税込 1,078円）

🌶辛さの目安です。唐辛子なし、ガーリックなしの調理もできます。※季節に応じて使用野菜等、一部替わる場合がございます。

パスタ1.5盛 ⊕200円（税込 220円）
※ご注文の際お申しつけください。

「フェットチーネ」⊕100円（税込 110円）
平打ち生パスタに変更 ※ご注文の際お申しつけください。

クリームソース 人気NO.1
チーズとたまごのコクと旨みが味わえるお勧めのパスタです！
半熟たまごとベーコンのカルボナーラ 1,180円（税込 1,298円）

女性に人気
爽やかなレモンの風味のクリームパスタ。
エビとホタテのレモンクリーム 1,280円（税込 1,408円）

クリームソース

クリーミーなカルボナーラソースに、だし醤油を使い和風に仕上げたパスタ。
サーモンときのこの和風カルボナーラ
1,280円（税込 1,408円）

ツナ、エリンギ、しめじ、とらさんエノキ、チーズ
- ツナときのこのカルボナーラ 980円（税込 1,078円）

生ハム、ゴルゴンゾーラ、生クリーム、チーズ
- ペンネゴルゴンゾーラ 1,280円（税込 1,408円）

ウニ、クリーム
- ウニクリームのパスタ 1,280円（税込 1,408円）

アサリ、ムール貝、トマト、イタリアンパセリ、クリームソース
あさりとムール貝のクリームソース 1,280円（税込 1,408円）

サーモン、ほうれん草、クリームソース
サーモンとほうれん草のクリームソース 1,280円（税込 1,408円）

パスタとご一緒に
玄米パン（1ヶ）
⊕80円（税込 88円）

和 風

和風 人気NO.1
ほうれん草とベーコン、唐辛子を使った醤油ベースの人気のパスタ。
ほうれん草とベーコンの和風しょうゆ
980円（税込 1,078円）

イカ、明太子、大葉、海苔
イカと明太子 1,180円（税込 1,298円）

チキン、ネギ、だし醤油
チキンと長ネギの和風
980円（税込 1,078円）

ツナ、明太子、海苔、ネギ、マヨネーズ
- ツナマヨと明太子 1,080円（税込 1,188円）

明太子、しめじ、とらさんエノキ、エリンギ、大葉
- きのこと明太子 1,080円（税込 1,188円）

エビ、オニオン、ハーブ、マヨネーズ、唐辛子
- ぷりぷり海老の和風マヨネーズ 1,280円（税込 1,408円）

イベリコ豚、エリンギ、しめじ、とらさんエノキ、ネギ、生姜
イベリコ豚ときのこの和風しょうが
1,280円（税込 1,408円）

ミートソース

お子様にも人気
じっくり煮込んだ自家製ミートソースはお子様にも人気。
半熟たまごの特製ミートソース 1,180円（税込 1,298円）

自家製ミートソース、揚げナス、エリンギ、とらさんエノキ、しめじ、パセリ
揚げナスときのこのボロネーゼ
1,180円（税込 1,298円）

🌶辛さの目安です。唐辛子なし、ガーリックなしの調理もできます。※季節に応じて使用野菜等、一部替わる場合がございます。

前 菜

フォンデュ 人気NO.1
みんなで楽しく囲んで召し上がれる！一番人気のチーズフォンデュ。
チーズフォンデュ 980円（税込 1,078円）

- フォンデュおかわりパン 200円（税込 220円）
- チーズのおかわり 300円（税込 330円）

トマトなどたっぷり野菜の旨味とチーズが楽しめるさっぱりフォンデュ。
トマトとチーズのフォンデュ
980円（税込 1,078円）

フレッシュバジルとチーズが出会った香り高い少し大人のチーズフォンデュ。
バジルとチーズのフォンデュ
980円（税込 1,078円）

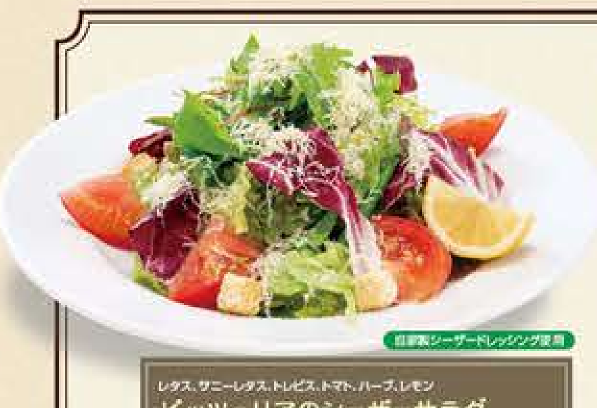
イタリア語で怒っているほど辛いという意味のアラビアータ。後を引く美味しさと辛さがやみつきです。
チーズフォンデュ アラビアータ 🌶🌶
980円（税込 1,078円）

たっぷりつぶ貝ときのこを使ったアヒージョ。旨味を閉じ込めたオイルはパンとご一緒にどうぞ。
つぶ貝ときのこのアヒージョ
980円（税込 1,078円）

※写真は1皿分になります。
真タコ、ガーリック、トマト、鷹の爪、大葉、和風だし、レモン、岩のり、オイル
タコのカルパッチョ
（1皿）380円（税込 418円）
（3皿分）1,100円（税込 1,210円）

※写真は中サイズになります。
生ハム、カモ、セミドライソーセージ
3種ハムの盛り合せ
2～3名様（中）980円（税込 1,078円）
（小）600円（税込 660円）

※写真は中サイズになります。
昆布メカレイ、ハーブミックス
昆布〆カレイのカルパッチョ
2～3名様（中）980円（税込 1,078円）
（小）600円（税込 660円）


自家製シーザードレッシング使用
レタス、サニーレタス、トレビス、トマト、ハーブ、レモン
ピッツェリアのシーザーサラダ
（小）430円（税込 473円）
2～3名様（中）980円（税込 1,078円）

自家製ベーコンドレッシング使用
半熟卵、トレビス、レタス、ズッキーニ、赤パプリカ、黄色パプリカ、トマト、キヌア、ブロッコリー、レンコン、ダイズ、枝豆、サニー、ヤングコーン、ヤングリーフミックス5品
半熟たまごと18品目のガーデンサラダ
（小）530円（税込 583円）
2～3名様（中）1,080円（税込 1,188円）

自家製ベーコンドレッシング使用
トレビス、レタス、サニー、スチームチキン、生ハム、ハーブミックス5品、2種のチーズ、オリーブ、赤パプリカ、黄色パプリカ、トマト
生ハムとチキンのイタリアンチーズのサラダ
（小）530円（税込 583円）
2～3名様（中）1,080円（税込 1,188円）

※写真はすべて中サイズになります。※ドレッシングは変更できます。お気軽にスタッフまで。

🌶辛さの目安です。※店内飲食とテイクアウトでは税率が変わります。※季節に応じて使用野菜等、一部替わる場合がございます。

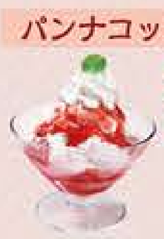
デザート

ピッツァ・パスタご注文の方
デザート全品 **100円引き**（税込 110円）

ケーキ 450円（税込 495円）より
ケーキショーケースよりお選びください
［ケーキ一例］
- 自慢のティラミス
- ミルクレープ
- 季節のタルト
- ブルーベリーのタルト

おまかせドルチェ盛り合せ 450円（税込 495円）
ジェラート 〈各〉280円（税込 308円）
（バニラ・チョコ・イチゴ・抹茶）

パンナコッタ〈各〉380円（税込 418円）


いちごソース

- いちごソース
- キャラメルソース
- あずきソース

フルーツ
抹茶
ティラミス

ピッコロパフェ〈各〉480円（税込 528円）
- ティラミス
- フルーツ
- 抹茶

チョコレートパフェ
680円（税込 748円）

フルーツパフェ
680円（税込 748円）

ティラミスのプロフィットロール
パーティーサイズ
（2～4名様向け）1,000円（税込 1,100円）

1品以上ご注文の方
ドリンクバー 200円（税込 220円）
◆ドリンクバーのみ 380円（税込418円）

飲んだ分だけお会計！
ワイン量り売り
飲み終わった後、スタッフが専用スケールで計ります。
アブルッツォ州からお届けする、上質な美味しいワイン。
- 1メモリ（75mℓ） 140円（税込 154円）
- ボトル 1,280円（税込 1,408円）

Firenze
Roma
Abruzzo
アブルッツォ州
Napoli

ロッソ（赤）
［品種］サンジョベーゼ種 モンテプルチャーノ種
果実味豊かで、バランスの良い味わい。

ビアンコ（白）
［品種］トレッビアーノ種 シャルドネ種
フレッシュで爽やかな味わい。

●グラスワイン（赤／白） 320円（税込 352円）
●デキャンタ（500ml）（赤／白） 880円（税込 968円）

ワイン／赤

●フルボトル

バローロ（フルボディ）	3,800円（税込 4,180円）
キャンティクラシコ（ミディアムボディ）	2,680円（税込 2,948円）
ベッシェヴィーノ・ロッソ（ライトボディ）	1,860円（税込 2,046円）
コルヴォ・ロッソ（ミディアムボディ）	1,820円（税込 2,002円）

●ハーフボトル

コルヴォ・ロッソ	960円（税込 1,056円）

ワイン／白

●フルボトル

ガヴィ（辛口）	2,890円（税込 3,179円）
ソアーベ（やや辛口）	2,100円（税込 2,310円）
ベッシェヴィーノ・ビアンコ（やや辛口）	1,860円（税込 2,046円）
コルヴォ・ビアンコ（辛口）	1,820円（税込 2,002円）

●ハーフボトル

コルヴォ・ビアンコ	960円（税込 1,056円）

ビール

ザ・プレミアム・モルツ	
ビルスナー（小）	380円（税込 418円）
タンブラー（中）	480円（税込 528円）

スパークリング

●フルボトル

アスティースプマンテ（甘口）	1,880円（税込 2,068円）
モンテベッロスプマンテ（辛口）	1,900円（税込 2,090円）

●ハーフボトル

アスティースプマンテ（甘口）	990円（税込 1,089円）
モンテベッロスプマンテ（辛口）	1,000円（税込 1,100円）

カクテル

カシスオレンジ	380円（税込 418円）
カシスソーダ	380円（税込 418円）
カンパリオレンジ	380円（税込 418円）
カルーアミルク	380円（税込 418円）
カンパリソーダ	380円（税込 418円）

ノンアルコールビール

サントリー オールフリー	380円（税込 418円）

※店内飲食とテイクアウトでは税率が変わります。※写真はイメージです。