

Pizzeria menu

★★★★★
ITALIAN RESTAURANT
ピッツェリア

ポークスペアリブ
640円(税込 704円)



タコのカルパッチョ

(1皿) 480円(税込 528円)

お得 (3皿分) 1,360円(税込 1,496円)



カルパッチョのオイルソースと
一緒に!



カットバケット(2ヶ)
150円(税込 165円)

牛肉のタリアータ

1,780円(税込 1,958円)

ソース ●和風ステーキソース
●バルサミコソース
選べます



カプレーゼとパンツェロッティ<揚げピザ>
の盛り合せ 920円(税込 1,012円)



バケットとチーズの
オープン焼き
420円(税込 462円)



ディップ
ソース



- ◆ケチャップ 30円(税込)
- ◆マヨネーズ 30円(税込)
- ◆明太子 80円(税込)
- ◆チョコレート 80円(税込)
- ◆生クリーム 150円(税込)



ラテスカットポテトフライ
(小) 440円(税込)
(大) 640円(税込)



3種ソーセージとポテトの盛り合せ
< Chorizo, Garlic, Plain > 580円(税込)



ライスコロケ
480円(税込 528円)



フライドチキン(骨付き)
460円(税込 506円)

❖ フォッカチオ(直径20cm) 480円(税込 528円)

プランジ浅野屋さん
コラボパン



ロングガーリックトースト
600円(税込 660円)



中にモッツアレラ、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> 480円(税込 528円)

チーズフライ&
オニオンリングフライ 420円(税込 462円)

❖ チーズフライ(6ヶ)
500円(税込 550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)

❖ 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)



プチトマトと
モッツアレラのカプレーゼ
540円(税込)





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
1,520円(税込1,672円)



ポテト、セミドライソーセージ、たまご、軽パプリカ、
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
1,520円(税込1,672円)



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
1,420円(税込1,562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



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
1,520円(税込1,672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
1,420円(税込1,562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
1,420円(税込1,562円)



ハーブミックス、生ハム
生ハムとハーブ
1,520円(税込1,672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
1,520円(税込1,672円)



ベーコン、ボークソーセージ、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
1,520円(税込1,672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
1,520円(税込1,672円)



チキン胸肉、レタス、トマト、マヨネーズ
チキンとレタス
1,420円(税込1,562円)

今だけ

乾麺にない「もちもち食感」
もちもち生パスタ
※ご注文の際お申しつけください。

【全品】
変更
無料



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。



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 1,320円(税込1,452円)

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勤めのパスタです！
**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)

クリームソース

- ツナ、エリンギ、チーズ
❖ **ツナときのこのカルボナーラ**
1,080円(税込1,188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**
1,320円(税込1,452円)
- ウニ、クリーム
❖ **ウニクリームのパスタ**
1,320円(税込1,452円)



アサリ、ムール貝、トマト、クリームソース
**あさりとムール貝の
クリームソース**
1,320円(税込1,452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**
1,320円(税込1,452円)



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** 1,320円(税込1,452円)



和風
人気NO.1

和 風

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**
1,080円(税込1,188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
1,080円(税込1,188円)

- ツナ、明太子、海苔、ネギ、マヨネーズ
❖ **ツナマヨと明太子** 1,180円(税込1,298円)
- 明太子、エリンギ、大葉
❖ **きのこ明太子** 1,180円(税込1,298円)
- エビ、オニオン、ハーブ、マヨネーズ、唐辛子
❖ **ぶりぶり海老の和風マヨネーズ**
1,320円(税込1,452円)



イベリコ豚、エリンギ、ネギ、生姜
イベリコ豚ときのこの和風しょうが
1,320円(税込1,452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 1,280円(税込1,408円)



自家製ミートソース、揚げナス、エリンギ、パセリ
揚げナスときのこのボロネーゼ
1,280円(税込1,408円)

今だけ

乾麺にない「もちもち食感」
もちもち生パスタ
※ご注文の際お申し付けください。

【全品】
変更
無料



パスタ1.5盛 ②200円(税込220円)

※ご注文の際お申し付けください。



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
ブイヤベースパスタ
1,320円(税込1,452円)



ゴロゴロ野菜とモッツァレラチーズのトマトソースパスタ。
完熟トマトとモッツァレラの菜園風 1,320円(税込1,452円)

トマトソース

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



ペペロンチーノ

ペペロンチーノ
人気NO.1



アサリの旨味とニンニクの香りが決め手!

あさりのペペロンチーノ 1,080円(税込1,188円)

ベーコン、エリンギ、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 1,080円(税込1,188円)

ツナ、唐辛子、パプリカ、バセリ、ニンニクの芽

ツナのペペロンチーノ 1,080円(税込1,188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

1,320円(税込1,452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

1,320円(税込1,452円)

ツナ、トマトソース、大葉、オニオン、チーズ

トンノロッソ 1,080円(税込1,188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
1,320円(税込1,452円)

唐辛子、アンチョビ、オリーブ

ペンネアラビアータ 1,080円(税込1,188円)



ナス、ベーコン、ブロッコリー、トマトソース

ナスとベーコンの
トマトソース(シチリアーナ)

1,280円(税込1,408円)

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)



きのこベーコンの醤油味の和風リゾット。

きのこベーコンの
和風リゾット

1,180円(税込1,298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 1,580円(税込1,738円)

[2~3名様向け] 2,180円(税込2,398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

プラス300円(税込330円)でセットで選べます。

前 菜



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 1,180円(税込 1,298円)

※ フォンデュおかわりパン 280円(税込 308円)

※ 追加チーズ 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
1,180円(税込 1,298円)



フレッシュバジルとチーズが会った香り高い
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
1,180円(税込 1,298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ータ。
後を引く美味しさと辛さがやみつきます。

チーズフォンデュ アラビータ
1,180円(税込 1,298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
1,180円(税込 1,298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) 480円(税込 528円)
お得 (3皿分) 1,360円(税込 1,496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) 1,180円(税込 1,298円)
(小) 680円(税込 748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

昆布メカレイのカルパッチョ
2〜3名様(中) 1,180円(税込 1,298円)
(小) 680円(税込 748円)



自家製シーザードレッシング使用

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)



サラダ

半熟たまごと
旬野菜のサラダ

(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

サラダをアレンジ トッピング追加

※ 生ハム 200円(税込 220円) ※ 半熟たまご 80円(税込 88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。
※季節に応じて使用野菜等、替わる場合がございます。

デザート

自慢のティラミス

季節のタルト

フルーツ

抹茶

ティラミス

ケーキ 〈各〉540円〈税込 594円〉

- 自慢のティラミス
- 紅茶のシフォン
- 季節のタルト
- バイクドチーズケーキ
- パナナのタルト
- ガトーショコラ
- ブルーベリーのタルト
- ミルクレーブ

おまかせドルチェ盛り合せ 540円〈税込 594円〉

ジェラート 〈各〉300円〈税込 330円〉
(バニラ・チョコ・イチゴ・抹茶)

パンナコッタ 〈各〉450円〈税込 495円〉

- いちごソース
- キャラメルソース
- あずきソース



いちごソース

チョコレートパフェ
700円〈税込 770円〉

フルーツパフェ
700円〈税込 770円〉

ピッコロパフェ 〈各〉500円〈税込 550円〉

- ティラミス
- フルーツ
- 抹茶
- チョコ

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〉1,280円〈税込 1,408円〉

1品以上ご注文の方
ドリンクバー **300円**
〈税込 330円〉

◆ドリンクバーのみ 400円〈税込440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〉

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。
ピアンコ(白)
〔品種〕トレッピアーノ種
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
ヴァルポリツェッラ クラシコ 1,380円〈税込 1,518円〉
ガバル 1,000円〈税込 1,100円〉

スパークリング

- フルボトル
アスティスプマンテ(甘口) 1,880円〈税込 2,068円〉
モンテベッロspマンテ(辛口)
1,900円〈税込 2,090円〉
- ハーフボトル
アスティスプマンテ(甘口) 990円〈税込 1,089円〉
モンテベッロspマンテ(辛口)
1,000円〈税込 1,100円〉

ビール

ザ・プレミアム・モルツ
タンブラー(中) 580円〈税込 638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・ピアンコ(やや辛口)
1,860円〈税込 2,046円〉
コルヴォ・ピアンコ(辛口) 1,820円〈税込 2,002円〉
- ハーフボトル
ソアーヴェ クラシコ 1,380円〈税込 1,518円〉
ブルシオ 1,000円〈税込 1,100円〉

カクテル&サワー

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〉
こだわり酒場のレモンサワー 380円〈税込 418円〉
ジムビームハイボール 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 440円〈税込 484円〉