

Pizzeria menu

★★★★★
ITALIAN RESTAURANT
ピッツェリア

ポークスペアリブ
720円(税込)



タコのカルパッチョ
(1皿) 530円(税込)
お得 (3皿分) 1,520円(税込)



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)
160円(税込)

牛肉のタリアータ
1,980円(税込)

ソース ●和風ステーキソース
●バルサミコソース
選べます



カプレーゼと揚げピザボール
の盛り合せ
1,280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)

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)



バケットとチーズの
オープン焼き
460円(税込)



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) 580円(税込)



モッツァレラとミートの
揚げピザ
440円(税込)



フライドチキン(骨付き)
520円(税込)



プチトマトと
モッツァレラのカプレーゼ
540円(税込)

ブランジュ浅野屋さん
コラボパン



ロングガーリックトースト
660円(税込)



中にモッツァレラ、ウィンナーが入った可愛い揚げピザ。
揚げピザボール
580円(税込)

チーズフライ&
オニオンリングフライ 480円(税込)

◆チーズフライ(6ヶ)
550円(税込)

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
490円(税込)

- ◆コーンスープ 300円(税込)
- ◆かぼちゃのスープ 300円(税込)



Pizza

薪窯焼きピッツァ【ローマ風】

チーズ2倍! 生地2倍!

きわみ
極

ピッツァ

ズワイ蟹、マヨネーズ、バジル、アーモンド、オニオン

ズワイガニのピッツァ **極** 2,800円(税込)

イタリアンソーセージ、ポークソーセージ、自家製ミートソース、ベーコン、ハーブ、オリーブ

4種ミートのプレミアムピッツァ **極** 2,800円(税込)

エビ、イカ、ムール貝、あさり、ツナ、ブロッコリー、トマト

海の幸プレミアムピッツァ **極** 2,800円(税込)

生ハム、モッツアレラ、トマト、バジル、チーズ、トマトソース

生ハムと濃厚チーズのマルゲリータ **極** 2,800円(税込)

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、オリジナルチーズ

4種チーズのプレミアムピッツァ **極** 2,800円(税込)

チーズ通常の2.5倍!



モッツアレラ、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 1,720円(税込)



ズワイ蟹、マヨネーズ、バジル、アーモンド、オニオン

ズワイガニのピッツァ

1,720円(税込)



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 1,620円(税込)



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ピスマルク 1,620円(税込)



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 1,620円(税込)



ハーブミックス、生ハム

生ハムとハーブ

1,720円(税込)



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美 1,720円(税込)



モッツアレラ、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 1,720円(税込)



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 1,620円(税込)



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

気まぐれカブリチョーザ 1,720円(税込)

全品 **テイクアウトのピッツァ承ります。**

※季節に応じて使用野菜等、一部替わる場合がございます。



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

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
トマトクリームパスタ**
1,460円〈税込〉

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 1,460円〈税込〉

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。



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〉

ツナ、トマトソース、大葉、オニオン、チーズ
❖ **ツナと青じそのトマトソース**
1,280円〈税込〉

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**
1,460円〈税込〉

唐辛子、アンチョビ、オリーブ
❖ **ペネアラビアータ** 1,280円〈税込〉

生ハム、ゴルゴンゾーラ、生クリーム、チーズ
❖ **ペネゴルゴンゾーラ**
1,460円〈税込〉

ペペロンチーノ



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 1,280円〈税込〉

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** 1,280円〈税込〉

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** 1,280円〈税込〉



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**
1,460円〈税込〉

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**

1,480円〈税込〉



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**

1,280円〈税込〉

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
1,800円〈税込〉
〔2〜3名様向け〕
2,400円〈税込〉

大盛 麺が1.5倍 特盛 麺が2倍 スペシャル 麺・具材も2倍
 ②220円(税込) ④440円(税込) ⑧990円(税込)



女性に
人気

爽やかなレモンの風味のクリームパスタ。
 海の幸のレモンクリーム 1,460円(税込)

クリームソース



にんにくと黒胡椒がやみつき♪ピッツェリアオリジナル創作パスタ!!
 大人のべべたまカルボナーラ 1,280円(税込)
※温泉たまごに変更できます



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 1,460円(税込)



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 1,460円(税込)



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 1,460円(税込)



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 1,280円(税込)



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 1,460円(税込)

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 1,460円(税込)



イカ、明太子、大葉、海苔
 イカと明太子 1,280円(税込)



鴨肉、長ネギ、だし醤油、ごま油
 鴨肉と長ネギの和風 1,280円(税込)



自家製ミートソース、ナス、エリンギ、パセリ
 揚げナスときのこのボロネーゼ 1,460円(税込)

前 菜



みんなで楽しく回って召し上がれる! 一番人気のチーズフォンデュ。
チーズフォンデュ 1,320円(税込)

- ※ フォンデュおかわりパン 380円(税込)
- ※ 追加チーズ 520円(税込)



ベーコン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一緒にどうぞ。
ベーコンときのこのアヒージョ
 1,320円(税込)



しらす、トマト、ブロッコリー、オイル、バケット
しらすのアヒージョ
 1,320円(税込)



※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) 1,320円(税込)
 (小) 860円(税込)



※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) 1,320円(税込)
 (小) 860円(税込)



※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) 530円(税込)
お得 (3皿分) 1,520円(税込)



鴨肉、レモン、ハーブ、オイル、トマト
鴨肉のカルパッチョ
 700円(税込)

サラダ



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) 580円(税込)
 2~3名様(中) 1,100円(税込)



半熟たまごと
 イタリアンソーセージのサラダ
 (小) 680円(税込)
 2~3名様(中) 1,200円(税込)
 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 220円(税込)
- ※ 半熟たまご 90円(税込)

※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〉600円〈税込〉

- 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
- バナナのタルト ●ガトーショコラ
- ブルーベリーのタルト ●ミルクレープ

おまかせドルチェ盛り合せ 600円〈税込〉

ジェラート 〈各〉350円〈税込〉

(バニラ・チョコ・イチゴ・抹茶)

パンナコッタ 〈各〉520円〈税込〉

- いちごソース
- キャラメルソース
- あずきソース

チョコレートパフェ 880円〈税込〉

フルーツパフェ 880円〈税込〉

ピッコロパフェ 〈各〉580円〈税込〉

- ティラミス ●フルーツ ●抹茶 ●チョコ

みんなで
取り分けサイズティラミスのプロフィットロール
〈3〜4名様向け〉1,680円〈税込〉1品以上ご注文の方
ドリンクバー 330円〈税込〉

◆ドリンクバーのみ 440円〈税込〉

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)
180円〈税込〉

■ボトル 1,680円〈税込〉

ロッソ(赤)
〔品種〕サンジョベーゼ種
モンテプルチャーノ種
果実味がで、バランスの
良い味わい。

ビアンコ(白)
〔品種〕トレビアーノ種
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) 380円〈税込〉
- デキャンタ(500ml)
(赤/白) 1,200円〈税込〉

ワイン/赤

- フルボトル
バローロ(フルボディ) 6,200円〈税込〉
キャンティクラシコ(ミディアムボディ) 3,600円〈税込〉
ペッシェヴィーノ・ロッソ(ライトボディ) 2,200円〈税込〉
コルヴォ・ロッソ(ミディアムボディ) 2,200円〈税込〉
ロミオ&ジュリエット 1,880円〈税込〉

スパークリング

- フルボトル
アスティスプマンテ(甘口) 2,800円〈税込〉
モンテベッロスプマンテ(辛口) 2,300円〈税込〉
- ハーフボトル
アスティスプマンテ(甘口) 1,600円〈税込〉
モンテベッロスプマンテ(辛口) 1,300円〈税込〉

ノンアルコールビール

- サントリー オールフリー 480円〈税込〉

ワイン/白

- フルボトル
ガヴィ(辛口) 3,600円〈税込〉
ソアーベ(やや辛口) 3,100円〈税込〉
ペッシェヴィーノ・ロッソ(やや辛口) 2,200円〈税込〉
コルヴォ・ロッソ(辛口) 2,200円〈税込〉
ロミオ&ジュリエット 1,880円〈税込〉

サワー&ハイボール

- こだわり酒場の
レモンサワー 500円〈税込〉
デカ レモンサワー 850円〈税込〉
ジムビームハイボール 500円〈税込〉
メガ ハイボール 850円〈税込〉

ビール

- ザ・プレミアム・モルツ
タンブラー(中) 640円〈税込〉
生ビール大ジョッキ 1,100円〈税込〉