

本格石窯ナポリピッツァ



マリナーラ トマトベース (ニンニク・バジル)

注文が入ってからカットされたニンニクの風味は食欲をそそります。チーズが入っていないので、サッパリしていて、冷めてもおいしい。おつまみとしてもバッチリです！

1,100 yen

マルゲリータ トマトベース(モッツアレラ・バジル)

ナポリピッツァの王道。まずは1度食べてみてください。トマトソースとモッツアレラ・バジルの相性はバツグンです。

※マルゲリータの誕生は1889年イタリア統一を果たしたサヴォイ家の王妃マルゲリータのナポリ訪問を歓迎してピッツァ職人が献上したことが由来とされています。

1,300 yen



ベジタブル

チーズベース(モッツアレラ・お野菜いろいろ)

季節に応じて中身が変わる野菜達とチーズのハーモニーは食べた瞬間、口いっぱい広がります。

1,300 yen



※ピッツァはテイクアウトも出来ます。テイクアウトメニューをご覧ください。
※生地がなくなり次第終了とさせていただきます。何卒ご了承ください。

当店のナポリピッツァはすべて薪で焼いておりますので、薪の香りや熱の入りがその都度異なるのが醍醐味といえます。どうぞ、今日のピッツァの香りと焼き上がりをご堪能ください。



白マルゲリータ

チーズベース (モッツアレラ・ミニトマト・バジル)

マルゲリータとは反対にモッツアレラチーズをふんだんに使い、フレッシュなミニトマトとバジルをのせた一品。ミニトマトの甘みがたまりません。

1,600 yen

生ハムのピッツァ

チーズベース (モッツアレラ・パルメジャーノ・生ハム)

沢山のった生ハムはボリューム満点！お肉好きにはたまらない1品。おつまみとしても最適です。

1,900 yen



クアトロフォルマッジ

4種のチーズ(モッツアレラ・パルメジャーノ・フォンティナ・ゴルゴンゾーラ)

4種類ものチーズを一度に味わえるのはクワトロだけ !!
ゴルゴンゾーラとはちみつの相性もバツグン！
是非はちみつをかけてお召し上がりください。

1,900 yen

木曜日ランチタイムはパニーニのみの販売になります。
平日ランチタイムはソフトドリンクがサービスになります。