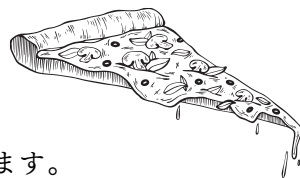




ピザ単品



2名ほどでお召し上がりいただけるサイズとなっております。



当店人気
NO.1

マルゲリータ

¥2,300

ナポリピッツァの大定番。
トマトソースにモッツアレラチーズとバジルの葉をのせたシンプルな一枚です。薪窯での焼きたてをご多能ください。

【主な食材】

トマト/モッツアレラチーズ/グラナパダーノ/バジル



湘南シラスのマリナーラ

¥2,500

ニンニクやオレガノ、バジルなどでできた香り豊かなトマトソースに地元のシラスをたっぷり贅沢にのせた当店ならではの一枚。

【主な食材】

湘南シラス/トマト/グラナパダーノ/バジル/にんにく/オレガノ



夏季限定

マيسピッツァ

¥2,400

【夏グルメ限定】マيسはイタリア語でトウモロコシを意味し、たくさんのトウモロコシを使った夏らしいピッツァ。自家製トマトベースソースを使い、お子様にもおすすめ。

【主な食材】

トウモロコシ/バジル/モッツアレラチーズ/グラナパダーノ/自家製ソース(トマト/玉ねぎ/人参/セロリ/肉など)



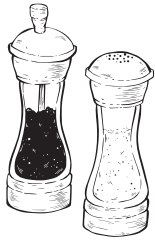
クワトロフォルマッジ

¥3,700

イタリア語で『4種のチーズ』と意味する名前のおり、チーズをふんだんに使用したピッツァ。自家製の林檎コンフィチュールをお好みでかけてお召し上がりください。

【主な食材】

ゴルゴンゾーラ/モッツアレラチーズ/タレッジョチーズ/グラナパダーノ



パスタ単品



湘南シラスのペペロンチーノ

¥1,900

地元のシラスを贅沢に使った、当店一押しのパスタ。青森県産のにんにくを使用しあっさりとしたペペロンチーノとなっております。

【主な食材】

湘南シラス/レモン/にんにく/唐辛子/アンチョビ/グラナパダーノ/パセリ



ボロネーゼ

¥2,100

粗挽き肉やトマトなどの野菜を、赤ワインで煮込んだイタリアを代表するパスタのひとつ。お子様にもオススメです。

【主な食材】

牛・豚肉/トマト/玉ねぎ/人参/セロリ/生クリーム/グラナパダーノ/パセリ/赤ワイン



雲丹のクリームパスタ

¥2,400

たっぷりの雲丹を使用した濃厚なクリームパスタ。味の決め手は鯛からとった自家製出汁。こちらは雲丹が無くなり次第終了となります。

【主な食材】

雲丹/生クリーム/トマトペースト/自家製出汁/パセリ



そら豆とパンチェッタの クリームパスタ

¥2,100

旬のそら豆を使用した夏季限定パスタ。そら豆の香りとパンチェッタの塩味がクリーンと絡まり、今しか味わえない逸品。

【主な食材】

そら豆/パンチェッタ/生クリーム/マッシュルーム/グラナパダーノ/パセリ