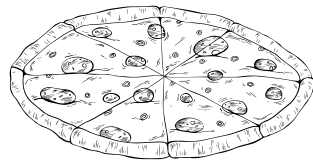


PIZZA

2名さま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堪能ください。

【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



サルシッチャピッツァ

¥2,700

黒コショウの効いた自家製のソーセージと旬のブロッコリーを使ったお子様から大人まで食べ応えのあるピッツァです。

【主な食材】

豚肉/ブラックペッパー/ブロッコリー/モッツアレラチーズ/グラナパダーノ



生ハムピッツァ

¥2,900

贅沢にハモンセラノを使い、生ハムの塩味がモッツアレラのミルク感を引き立てサラダ感覚でいただけるピッツァ。

白ワインとのペアリングもおすすめとなっております。

【主な食材】

ハモンセラノ/グリーンサラダ/モッツアレラチーズ/グラナパダーノ



クワトロフォルマッジ

¥3,700

イタリア語で『4種のチーズ』と意味する名前のとおり、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。赤ワインとのペアリングもおすすめ。

【主な食材】

ゴルゴンゾーラ/モッツアレラチーズ/タレージョチーズ/グラナパダーノ

表示価格はすべて税込みです



PASTA



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。青森県産のニンニク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/ニンニク/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。お子様にも人気のパスタとなっております。

【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



サーモンとカブのクリームパスタ ¥2,400

旬のカブとサーモンをふんだんに使用した冬季限定のクリームパスタ。甘くやわらかいカブと、スモークしたサーモンがクリームソースと絡み合って濃厚な味わいに。

【主な食材】
サーモン/カブ(三浦産)/生クリーム/グラナパダーノ/パセリ



国産ワタリガニのトマトパスタ ¥3,450

国産のワタリガニを一杯丸々使用した贅沢なパスタ。カニの旨味とトマトソースが絡まり、今しか味わえない逸品。こちら一日5食限定となっております。

【主な食材】
ワタリガニ/ミニトマト/バジル/ニンニク/アンチョビ/グラナパダーノ

写真はイメージです。

A LA CARTE

カルパッチョ ¥1,650

地元長井水産から仕入れたマグロを使用。

生ハムの盛り合わせ ¥2,150

ハモンセラーノとお酒にも合うおつまみを盛り合わせに。2名様でお召し上がりいただけます。

フリット ¥980

ソフトシェルシュリンプをサクッと揚げました。

ポテトフライ ¥650

