

高温ピザ窯で焼く  
本格的なピッツァをどうぞ!

Sサイズピザ  
約15cmサイズ

# Pizza

ご注文を受けてから生地を伸ばして  
丁寧に作ります!

No.1



**マルゲリータ** | ¥719  
モzzarella、グラナパダーノ、バジル (税込¥790)



**生ハムマルゲリータ** | ¥900  
モzzarella、グラナパダーノ、バジル、生ハム (税込¥990)



**オリーブとアンチョビ** | ¥819  
モzzarella、ブラックオリーブ、アンチョビソース、ブラックペッパー、オレガノ (税込¥900)



**バンビーナ** | ¥719  
モzzarella、ベーコン、コーン (税込¥790)

オススメ



**てりマヨチキン** | ¥819  
モzzarella、テリヤキチキン、たまねぎ、コーン、マヨネーズ、海苔 (税込¥900)



お好みで  
必ず目のまじりかけ



**クワトロ・フォルマッジ** | ¥900  
モzzarella、グラナパダーノ、クリームチーズ、ブルーチーズ (税込¥990)

料理内容は季節により変更する場合がございます

# Pasta

ぷりぷりの海老とクリーミーなアボカド  
人気の組み合わせで間違いなし!



**海老とアボカドのトマトクリーム** ¥1,000 (税込¥1,100)

全メニュー

**パスタ大盛**

+¥400 (税込¥440)

チーズ増量

グラナビアンコ (粉チーズ) +¥46 (税込¥50)

モッツアレラ (刻みチーズ) +¥182 (税込¥200)

濃厚なガーリックトマトソースに  
ジェノベーゼソースをかけた贅沢なおいしさ

**チキンとナスの  
ガーリックトマトソース** ¥900 (税込¥990)



バジルのさわやかな香りが引き立つ

**ベーコンとジャガイモのジェノベーゼ**

¥1,000 (税込¥1,100)

とろける  
おんたまをのせて!



**本格!**

生クリームと牛乳をたっぷり使ったクリームソースに  
チーズの旨みとブラックペッパーの薫り

**おんたまカルボナーラ**

¥900 (税込¥990)

**鉄板たまごのナポリタン**

アツアツの鉄板の上でほどよく焼きあがった玉子が  
パスタにからんで懐かしくも新しい味!

¥873 (税込¥960)



料理内容は季節により変更する場合がございます



ごろごろチキンとたっぷりキノコに  
 ポルチーニ香るクリーミーなソースが合わさった濃厚なおいしさ

**チキンとキノコのポルチーニクリーム**

¥1,000 (税込¥1,100)



茄子と挽肉ソースのkokがパスタに絡み  
 パルメザンチーズとあわさった味わい深いおいしさ

**あげなすのミートソース**

¥873 (税込¥960)



キノコとベーコンとガーリックの香りに加え  
 醤油の隠し味でほんのり和風に！

**キノコとベーコンの和風ペペロンチーノ**

¥782 (税込¥860)



ガーリックの香りをしみこませたトマトソースに  
 たっぴりのシーフードを加えました

**シーフードガーリックトマト**

¥900 (税込¥990)



大人気のぷりぷり食感の海老に芳香なバジルと  
 モッツァレラチーズの贅沢な一品です

**海老とモッツァレラのジェノベーゼ**

¥1,000 (税込¥1,100)



ミートソース × モッツァレラ × 温泉玉子の相性抜群！  
 濃厚な一品に仕上がりました

**おんたまとモッツァレラのミートソース**

¥900 (税込¥990)

No.1 1本80gのボリューム!

サルシッチャって?

挽き肉に塩こしょうやハーブ  
スパイスなどで味付けしたものを  
腸詰めにしたイタリア発祥の料理

イベリコ豚のワイルドサルシッチャ

1本	2本
¥819 (税込¥900)	¥1,546 (税込¥1,700)

Skillet

アウトドアやBBQで使われる  
蓄熱性の高いスキレットで  
熱々料理をどうぞ!

チーズ入り  
ソーセージ

パセリソーセージ

チョコレート

粗挽きウィンナー

ソーセージ盛り合わせ ¥891 (税込¥980)

バゲット  
添え

あつあつのアヒージョの中に  
トロトロのカマンベールが  
丸ごと1個! 衝撃のおいしさ!

丸ごとカマンベールのアヒージョ ¥1,800 (税込¥1,980)

バゲット  
添え

具だくさんの贅沢アヒージョ

¥1,364 (税込¥1,500)

Fried

揚げたて  
アツアツをどうぞ!

チキンフリット  
(手作り唐揚げ5ピース)

当店で仕込んだ  
手作り&揚げたて!

¥582 (税込¥640)

シューストリングポテトと  
カリカリチーズ揚げセット

¥682 (税込¥750)

カリッとジューシー

フライドチキン  
(プレーン・スパイシー)

¥373 (税込¥410)

細切りカットで  
かりっとした食感!

シューストリングポテト

¥419 (税込¥460)

サクサクな衣が  
やみつき!

エビフリット

¥528 (税込¥580)

外はサクサク  
中はホクホク

スーパーリングポテト

¥591 (税込¥650)

# TaPas

手軽にいろいろ小皿で楽しむ  
ミニサイズのタパスメニュー



キャロットラペ



黒胡椒香るポテト  
ブラックオリーブ和え



ブラックオリーブ



カリカリチーズ揚げ

各 ¥300 (税込¥330)

## 本日のタパス(1皿)

本日のタパスはスタッフにお尋ねください



## タパス3種盛 (バゲット添え)

タパスの内容につきましては  
スタッフにお尋ね下さい

¥419 (税込¥460)



ミックスナッツ

¥300 (税込¥330)



バゲット

¥200 (税込¥220)

ガーリックトースト



¥355 (税込¥390)



生ハムとカマンベールのカナッペ

¥355 (税込¥390)



生ハムとカマンベールのピンチョス

¥628 (税込¥690)



カマンベールチーズとクラッカー

¥446 (税込¥490)

## ポルチーニソースのパン格拉タン

¥719 (税込¥790)

## チキンとキノコのポルチーニソース煮

香り高いポルチーニソースで煮た  
チキンとキノコを召し上がれ

¥755 (税込¥830)

## カルボナーラパン格拉タン

¥628 (税込¥690)

## チキンとキノコのとマトソース煮

ジューシーな鶏肉とキノコを煮込んだ  
うま味たっぷりのトマトソース

¥755 (税込¥830)

# DOLCE

♡ オススメ! ♡

もちもち

ベリーとバナナの  
**スイーツピザ**  
もちり生地を本格ピザ窯で焼いた  
自慢のスイーツピザ  
¥800 (税込 ¥880)



フランスパンを卵と牛乳につけこみ  
丁寧に手作りしています

熊本大阿蘇山の  
乳牛から絞った  
生乳100%使用!

**プレーンフレンチトースト**  
当店自慢のしっとりフレンチトーストに好みで  
メイプルシロップをかけて。アツアツスキレットでどうぞ  
¥528 (税込 ¥580)



## 外はカリッ中はモチッ Croffle クロッフル

メイプルシロップ添え



あま〜いバナナに  
濃厚チョコソースと  
ホイップがたっぷり!

ふんわりホイップに  
いちごソースと  
甘酸っぱいベリーを添えて

**Plaine プレーン**  
¥346 (税込 ¥380)



**Mix berry  
ミックスベリー**  
¥537 (税込 ¥590)



**Choco banana  
チョコバナナ**  
¥537 (税込 ¥590)



料理内容は季節により変更する場合がございます



# Chocolixir

ショコリキサー

まるで飲むチョコレート

各 ¥ 682 (税込 ¥ 750)



MILK CHOCOLATE  
ミルクチョコレート

31% CACAO

濃厚なミルクチョコと  
まろやかさ

金粉を  
トッピング

チョコチップ

38%  
UP!



DARK CHOCOLATE  
ダークチョコレート

CACAO 72%  
ダークチョコの  
コクと深み



## CREMIA

クレミア

北海道産の生クリームを25%使用  
最もグレードの高い乳脂肪12.5%の  
高級北海道ソフトクリーム

### クレミアチュリトス

各 ¥ 719 (税込 ¥ 790)

ザックザクのグラノーラに  
濃厚なクレミアとチュリトスをのせて!



### クレミアソフト

各 ¥ 527 (税込 ¥ 580)

6種類の組み合わせを  
お楽しみいただけます

CREMIA  
×  
ラングドシャ  
ユーン

①

The Mix  
×  
ラングドシャ  
ユーン

②

The Chocolat  
×  
ラングドシャ  
ユーン

③

CREMIA  
×  
チョコ  
ラングドシャ  
ユーン

④

The Mix  
×  
チョコ  
ラングドシャ  
ユーン

⑤

The Chocolat  
×  
チョコ  
ラングドシャ  
ユーン

⑥

約40cmのロングサイズ!

- ・ シナモン味
- ・ ココア味

各 ¥ 455 (税込 ¥ 500)



CHURRITOS®  
チュリトス

料理内容は季節により変更する場合がございます

# ALCOHOL DRINK

## アルコールドリンクメニュー

### DRAFT BEER/アサヒ生ビール

スーパードライ  
Draft Beer【ASAHI Super-Dry】

黒生  
Black Beer

ハーフ&ハーフ  
Half & Half

各¥546 (税込¥620)

SUPER  
"DRY"  
洗練された  
クリアな味、辛口。



### HIGH BALL/ハイボール

ブラックニッカハイボール  
Black nikka & soda "High ball"

¥437 (税込¥480)



世界のビール 注文口横の冷蔵庫に  
約30種のビールをご用意

# NON ALCOHOL DRINK

## ノンアルコールドリンクメニュー

オーガニックアイスコーヒー

¥100 (税込¥110)

コーラ ・ ジンジャーエール  
リアルゴールド ・ カルピス ・ オレンジジュース  
アイスウーロン茶 ・ アイスアールグレイティー

各¥264 (税込¥290)

ジャンボサイズ

各¥428 (税込¥470)

## FRUIT SODA

- ジンジャーレモンスカッシュ  
生レモンと生姜の本格スカッシュ
- キウイレモンスカッシュ  
ごろごろキウイ果実とレモンのスカッシュ



各¥455 (税込¥500)

## Cacao Fruit Juice

GODIVA  
Belgium 1926

カカオの実に7%程度しか含まれない  
希少部位「カカオパルプ」の果汁を使用!

さっぱりとした甘味と爽やかな酸味が  
サウナ上がりにピッタリ!



カカオパルプ

- ・タンパク質・食物繊維・ミネラル
- ・ビタミン・ポリフェノール



カカオフルーツジュース

¥655 (税込¥720)



1日中飲み放題

Fruit Tea ¥600 (税込¥660)

毎朝スタッフが厳選したフルーツを  
香り高い紅茶に入れて作ります



オリジナルカップ

お好きな時に  
氷をお入れします!

※氷のおかわりは  
注文口まで

