

# PIZZA

**UBUYAMA  
PLACE**

熊本県産山村 阿蘇山の麓、人口1000人の村で作られた  
モツツアレラチーズです。完全循環型酪農により搾りたての  
牛乳をそのままチーズにして、生のままお店に届けられます。  
フレッシュなミルクの風味を感じてください。

当店では全てのモツツアレラに産山村のモツツアレラを使用しています。

## [ ROSSA ]

DOC	Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	
DOC	トマトソース、水牛モツツアレラ、ブチトマト、バジル	2,260 (2,486)
Fresca	Ubuyama stracciatella, tomato sauce, basil, cherry tomatoes	
フレスカ	産山ストラッチャテッラ、トマトソース、バジル、ブチトマト	2,400 (2,640)
Margherita	Mozzarella, tomato sauce, basil	
マルゲリータ	モツツアレラ、トマトソース、バジル	1,850 (2,035)
Marinara	Tomato sauce, oregano, garlic, basil	
マリナーラ	トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル	1,260 (1,386)
Siciliana	Tomato sauce, garlic, oregano, anchovy, caper, olive, basil	
シチリアーナ	トマトソース、にんにく、オレガノ、アンチョビ、ケーパー、オリーブ、バジル	1,580 (1,738)
Romana	Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano, basil	
ロマーナ	トマトソース、モツツアレラ、アンチョビ、オレガノ、バジル	1,950 (2,145)
Pepperoni	Tomato sauce, mozzarella, basil, chorizo, jalapeno	
ペパロニ	トマトソース、モツツアレラ、バジル、チョリソー、ハラペーニョ	2,000 (2,200)
Capricciosa	Tomato sauce, mozzarella, mortadella, olive, mushroom, onion	
カプリチヨーザ	トマトソース、モツツアレラ、モルタデッラ、オリーブ、マッシュルーム、玉ねぎ	2,050 (2,255)

## [ BIANCA ]

Alge	Mozzarella, whitebait, seaweed in cream	
アルゲ	モツツアレラ、しらす、青のりクリーム	1,930 (2,123)
Pugliese	Smoked mozzarella, oregano, anchovy, olive, basil, red onion	
プリエーゼ	燻製モツツアレラ、オレガノ、アンチョビ、オリーブ、バジル、赤玉ねぎ	2,000 (2,200)
Monte bianco	Mozzarella, ricotta cheese, pancetta, black pepper, caper	
モンテビアンコ	モツツアレラ、リコッタチーズ、パンчетタ、黒胡椒、ケッパー	2,200 (2,420)
Mais	Mozzarella, Ubuyama corn, mortadella, basil, fresh cream	
マイス	モツツアレラ、産山とうもろこし、モルタデッラ、バジル、生クリーム	2,200 (2,420)
Antichi saponi	Smoked mozzarella, mortadella, rucola, cherry tomatoes	
アンティキサポーリ	燻製モツツアレラ、モルタデッラ、ルッコラ、チェリートマト	2,180 (2,398)
Quattro formaggi	Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano	
クワトロフォルマッジ	モツツアレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ	2,330 (2,563)
Bismarck	Mozzarella, pancetta, mushroom, basil, egg	
ビスマルク	モツツアレラ、パンчетタ、マッシュルーム、バジル、卵	2,330 (2,563)

PIZZERIA  
**CANTERA**  
NAPOLETANA

夕方16:00以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様300円（+税）を頂戴しております。  
A charge of 300 yen(+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

## TAPAS

### [COLD]

HOMEMADE straciella and seasonal fruits 自家製ストラッチャテッラと 季節のフルーツ	1,680 (1,848)
---	------------------



Today's fresh fish carpaccio 本日の鮮魚のカルパッチョ	ask
--	-----

Marinated octopus (Shinojima) and celery 愛知篠島産 真蛸とセロリのマリネ	780 (858)
--	--------------

Conger eel escabeche with balsamic vinegar 江戸前穴子のバルサミコ酢エスカベッシュ	750 (825)
---	--------------

Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with black truffle, mushrooms and cream cheese 鳥取産 大山地鶏のインヴォルティーニ (黒トリュフ、キノコ、クリームチーズ)	800 (880)
---	--------------

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappellini served cold 北海道産 生雲丹と唐墨の冷製カッペリーニ	1,440 (1,584)
---	------------------

Wagyu Toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,680 (1,848)
---	------------------

### [HOT]

Smoked mackerel served with mashed potato 炙り鯖の瞬間スモーク マッシュポテト添え	660 (726)
---	--------------

Zuppa forte (spicy neapolitan beef tripe stew) ズッパフォルテ ナポリのピリ辛もつ煮込み	1,170 (1,287)
--	------------------

Anno sweet potato (Kagoshima) gnocchi in burned butter sauce 鹿児島産 安納芋のニヨッキ 焦がしバターソース	1,440 (1,584)
---	------------------

Homemade salsiccia served with Tasmanian mustard 自家製サルシッチャ タスマニアマスター添え	1,100 (1,210)
---	------------------

## SALAD

Garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	S 880 / L 1,150 (S 968 / L 1,265)
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 / L 970 (S 825 / L 1,067)
Homemade roasted pork and rucola salad with balsamic sauce 自家製ローストポークとルッコラのサラダ バルサミコソース	890 (979)

## SALUMERIA

Cured ham and salami, freshly sliced 擦りたてハムとサラミの盛り合わせ	S 1,350 L 1,820 (1,485) (2,002)
--	------------------------------------

Prosciutto plate プロシュートづくし	国産とスペイン産のプロシュートを 食べくらべできる贅沢づくしです	1,250 (1,375)
-------------------------------	-------------------------------------	------------------

Pizza bread ピツツアパー（ピザ生地パン） お料理に合わせてどうぞ	(550) 500
--	--------------

	秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。
Japanese-made prosciutto 国産プロシュート	900 (990)

	神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。
Aged fresh wine salami ワイン熟成生サラミ	700 (770)
Mortadella モルタデッラ	700 (770)
Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	700 (770)
Finocchiona フィノッキオーネ	700 (770)
Coppa コッパ	700 (770)
Lonza ロンザ	700 (770)

Aged jamón serrano trevés, 18month ハモン・セラーノトレベレス 18ヶ月熟成	900 (990)
Chorizo ibérico salami イベリコ豚のチョリソサラミ	700 (770)
Salchichón ibérico salami イベリコ豚のサルチチョンサラミ	700 (770)

## FRITTO

Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
---	--------------

Seaweed Zeppoline 青のりのゼッポリーニ	480 (528)
---------------------------------	--------------

French fries フライドポテト	550 (605)
-------------------------	--------------

Frittatine (prosciutto gratin croquette) フリッタティーネ（生ハムのグラタンコロッケ）	(1個) 360 (396)
--	-------------------

Seafood and seasonal vegetables fritto misto 魚介類と季節野菜のフリットミスト	1,240 (1,364)
--	------------------

## PASTA & RISOTTO

Saury (Hokkaido) and Kujo green onion peperoncino 北海道産 秋刀魚と九条葱のペペロンチーノ	1,380 (1,518)
---	------------------

	Toman beef (Miyazaki) ragout sauce hint of green chili 宮崎産 都萬牛のラグーソース 青唐辛子のアクセント
--	--

	Carbonara -using eggs from Ito poultry farm egg (Tachikawa)- 立川伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ
--	---

	Various mushroom risotto in cream sauce 色々な茸のクリームリゾット エリンギ、舞茸、ふなしめじ、ブラウンエノキ、ジャンボなめこ、マッシュルーム
--	---

## MAIN

Today's fresh fish acqua pazza 本日の鮮魚のアクアパッソ
--

Okome pork (Miyazaki) cutlet 宮崎産 お米豚のカツレツ
--

Roasted wagyu Toman beef (Miyazaki) 宮崎産 都萬牛のロースト
---

## SIDE OF WINE

Italian pickles イタリアンピクルス
------------------------------

Raisin butter レーズンバター
--------------------------

Two kinds of olive オリーブ 2種
-------------------------------

Sweet potato chips and mascarpone さつまいもチップスと
---