

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ッ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。

当店では産山村のモッツアレラをマルゲリータで使用しています。他のピッツアでも変更は可能ですのでお気軽にお声掛けください

Change : Mozzarella → UBUYAMA mozzarella +300
モッツアレラ → 産山モッツアレラ (330)

[ROSSA]

Margherita

Tomato sauce, UBUYAMA Mozzarella, Basil

マルゲリータ 1,850
トマトソース、産山モッツアレラ、バジル (2,035)

Margherita Fresca

Tomato sauce, Cherry tomatoes, Homemade stracciatella, Basil

マルゲリータ フレスカ 2,520
トマトソース、ミニトマト、自家製ストラッチャテッラ、バジル (2,772)

Marinara

Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil

マリナーラ 1,260
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル (1,386)

Romana

Tomato sauce, Oregano, Anchovy, Mozzarella, Basil

ロマーナ 1,795
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、モッツアレラ、バジル (1,925)

Pepperoni

Tomato sauce, Picante salami, Iberico chorizo, Jalapeno, Red onion, Basil, Mozzarella, Grana padano

ペパロニ 1,900
トマトソース、ピカンテサラミ、ハラペーニョ、赤タマネギ、バジル、モッツアレラ、グラナパダーノ (2,090)

Capricciosa

Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Olive, Mushroom, Onion, Basil

カプリチオーザ 1,920
トマトソース、モッツアレラ、ハム、オリーブ、マッシュルーム、オニオン、バジル (2,112)

[BIANCA]

Mais

Corn, Ham, Basil, Mozzarella, Fresh cream

マイス 1,750
コーン、ハム、バジル、モッツアレラ、生クリーム (1,925)

Quattro Formaggi

Ricotta cheese, Gorgonzola, Grana padano, Mozzarella

クアトロフォルマッジ 2,180
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ (2,398)

Bismarck

Pancetta, Mushrooms, Egg, Mozzarella, Basil

ビスマルク 2,180
パンチェッタ、マッシュルーム、卵、モッツアレラ、バジル (2,398)

Antichi Sapori

Smoked mozzarella, Ham, Arugula, Cherry tomatoes

アンティキサポーリ 2,180
燻製モッツアレラ、ハム、ルッコラ、ミニトマト (2,398)

Funghi

Four kinds of mushrooms, Fermented butter, Mushroom paste, Mozzarella, Grana padano

フンギ 2,220
4種キノコ、自家製発酵バター、マッシュルームペースト、モッツアレラ、グラナパダーノ (2,442)

Biancaneve

Mozzarella, Arugula, Prosciutto

ビアンカネーヴェ 2,300
モッツアレラ、ルッコラ、生ハム (2,530)


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 500 円 (+税) を頂戴しております。
A charge of 500 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.

RECOMMEND

Antipasto misto 前菜盛り合わせ	2名様 2,000 / 3名様 3,000 (2,200) (3,300)
Stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits 阿蘇産山産の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	1,600 (1,760)

SALUMERIA

Aged prosciutto, 17month (Citterio co.) チッテリオ社 17ヶ月熟成プロシュートづくし	1,800 (1,980)
Six kinds of assorted ham and salami 擦りたてハムとサラミの 6種盛り合わせ	S 1,200 / L 1,690 (S 1,320 / L 1,859)
<p> 神奈川厚木市にある、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。</p>	
Aged wine fresh salami ワイン熟成生サラミ	700 (770)
Coppa -pork butt ham- コッパ 豚肩の生ハム	700 (770)
Finocchione フィノッキオーネ	700 (770)
Salami aglio 国産サラミ アーリオ	700 (770)
Salami picante 国産サラミ ピカンテ	700 (770)

SALAD

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 / L 970 (S 825 / L 1,067)
Garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	S 880 / L 1,150 (S 968 / L 1,265)

TAPAS

[COLD]

Seasonal vegetables caponata served with lemon ricotta 季節野菜のカポナータ レモンリコッタ添え	720 (792)
Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with asparagus, dried tomato and cream cheese 鳥取産 大山地鶏のインヴォルティニーニ (アスパラガス、ドライトマト、クリームチーズ)	840 (924)
Conger eel escabeche, marinated in balsamic vinegar 江戸前穴子のエスカベッシュ	920 (1,012)
Marinated sardine (Tottori) 鳥取産 真鯛のマリネ	980 (1,078)
Low temperature cooked pork fillet with tonnato sauce 豚ヒレ肉の低温調理 トンナートソース	1,100 (1,210)

[HOT]





Squid (Kagoshima) plancha with genovese sauce 鹿児島産 小ヤリイカのプランチャ ジェノヴェーゼソース	980 (1,078)
Steamed mussels (Miyagi) with black pepper 宮城産 ムール貝の胡椒蒸し	980 (1,078)
Swordfish cutlet with basil and tomato checca sauce メカジキのカツレツ バジルとミニトマトのケッカソース	980 (1,078)
Zuppa forte -spicy Neapolitan tripe stew ズップアオルテ ナポリのピリ辛モツ煮込み	1,170 (1,287)
Homemade sausage 自家製ソーセージ	1,250 (1,375)
Homemade gnocchi in lemon cream sauce 自家製ニョッキ、レモンクリームソース	1,250 (1,375)

Pizza bread ピッツアパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ	530 (583)
--	--------------

[FRITTO]

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロケ	1個 360 (396)
Hand cut french fries 手切りフライドポテト	600 (660)
Seafood and seasonal vegetables fritto misto 魚介類と季節の野菜のフリットミスト	1,240 (1,364)

PASTA

 南イタリア カンパーニャ州グラニャーノ村のパスタを使用 しております。 Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.	
 Potato and green beans genovese ジャガイモとインゲンのジェノヴェーゼ ：スパゲッティ	1,500 (1,650)
 Sardine puttanesca 真鯛のプッタネスカ ：スパゲッティ	1,600 (1,760)
 Beef shank and achilles tendon ragout hint of green chili 牛スネ肉とアキレス腱のラグー 青唐辛子のアクセント ：リガトーニ	1,650 (1,815)

MAIN

Grilled Houjyu pork (Nagasaki) and Manganj pepper 長崎産 芳寿豚と万願寺とうがらしのグリル	200g 2,500 (2,750)
Roasted today's Wagyu beef and aged May queen potato 本日の和牛と熟成メイクインのロースト	250g 4,500 (4,950)

SIDE OF WINE

Smoked pork liver 豚レバーのスモーク	420 (462)
Rum raisins butter ラムレーズンバター	500 (550)
Homemade italian pickles 自家製イタリアンピクルス	530 (583)
Pistachio ピスタチオ	580 (638)
Sweet potato chips and maple mascarpone さつまいもチップスとマスカルポーネ	680 (748)
Assorted LAMMAS cheese LAMMAS チーズ盛り合わせ	1,450 (1,595)