

PIZZA



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、 (2,090)
モッツアレラ、グラナパダーノ



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】



Monte Bianco
Ricotta cheese, Pancetta, Capers, Mozzarella

モンテビアンコ 2,050
リコッタ、パンチェッタ、ケツパー、モッツアレラ (2,255)



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)
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 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 フィノツキオーネ	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】	
Sicilian style eggplant caponata シチリア風茄子のカポナータ	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	980 (1,078)
.....	
【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)
Zuppa forte -spicy Neapolitan tripe stew ズッパフォルテ 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 gorgonzola cream sauce 自家製ニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース	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)
Corn (Ubuyama) fritto 産山とうもろこしのフリット	750 (825)
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.	
Sardine (Tottori) and fennel peperoncino with a sprinkle of dried mullet roe : Casarecce 鳥取産 イワシとウイキョウの ペペロンチーノ カラスミがけ ：カサレツチェ	1,400 (1,540)
Lemon salsiccia and zucchini in cream sauce ：Tagliatelle 自家製レモンサルシッチャと ズッキーニのクリームソース ：タリアテッレ	1,550 (1,705)
Prime beef bolognese ：Spaghetti 特選牛のボロネーゼ ：スパゲッティ	1,680 (1,848)
Today's pasta 本日のパスタ	ask

MAIN

Houjyu pork (Nagasaki) cutlet with a sprinkle of parmigiano 長崎産 芳寿豚のカツレツ パルミジャーノがけ	1,920 (2,112)
Roasted today's Wagyu beef and aged May queen potato 国産黒毛和牛と熟成メイクインのロースト	250g 4,500 (4,950)
お肉料理は提供までに 30 分～40 分ほどお時間を頂きます。 Please allow 30 to 40 minutes for your meat dishes to be served.	

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)