

PIZZA



Please enjoy the special fragrance and texture from the whole wheat flour "Haru yo koi".

北海道産 全粒粉「春よ恋」を 100% 使用。
独特の香ばしい香りと食感が楽しめます。

BIANCA



Shinojima

(Whitebait / Perilla / Green chilies / Garlic / Mozzarella)

1,720

(1,892)

篠島

(しらす / 大葉 / 青唐辛子 / ニンニク / モッツアレラ)

しらすをふんだんにあしらいました。

Alsace

(Bacon / Onion / Sour cream / Mixed cheese / Mozzarella)

1,720

(1,892)

アルザス

(ベーコン / 玉ねぎ / サワークリーム / ミックスチーズ / モッツアレラ)

シンプルですが全粒粉ピザとの相性抜群。

Miyazaki

(Chicken / Mozzarella / Soft-boiled egg / Green onion)

2,530

(2,783)

宮崎

(チキン / モッツアレラ / 半熟卵 / 万能ネギ)

宮崎の名店「太一」で黒焼きにした宮崎産地鶏、宮崎モッツアレラ。

Biancaneve

(Raw Ham / Mozzarella / Parmigiano / Baby Rucola)

2,530

(2,783)

ビアンカネーヴェ

(生ハム / モッツアレラ / パルミジャーノ / ベビールッコラ)

生ハムとベビールッコラの上から、たっぷりの

パルミジャーノチーズを削ります。

Quattro Formaggi

(Mozzarella / Munster / Fromage Blanc / Mixed Shredded Cheese)

2,440

(2,684)

クワトロフォルマッジ

(モッツアレラ / マンステールチーズ / フロマーージュブラン / ミックスシュレッドチーズ)

全粒粉の生地と相性抜群のチーズをセレクト。

Bismarck

(Raw ham / Soft-boiled egg / Mozzarella / Grana padano)

2,530

(2,783)

ビスマルク

(生ハム / 半熟卵 / モッツアレラ / グラナパダーノ)

言わずと知れた人気者。とろける玉子と生ハムをお楽しみ下さい。

ROSSO



Classic Americano

(Homemade tomato sauce / Picante salami / Mushroom /

Onion / Mixed cheese)

1,720

(1,892)

クラシックアメリカーノ

(自家製トマトソース / ピカンテサラミ / マッシュルーム / 玉ねぎ / ミックスチーズ)

1954年に日本に来たばかりのピッツアを再現し、現代風にアレンジしました。

Margherita

(Mozzarella / Tomato sauce / Basil)

1,630

(1,793)

マルゲリータ

(モッツアレラ / トマトソース / バジル)

ナポリの王道と国産の全粒粉とのマリアーージュ。

Calabrese

(Picante salami / Mozzarella / Tomato sauce / Red onion /

Green chili / Fried eggplant)

1,810

(1,991)

カラブレーゼ

(ピカンテサラミ / モッツアレラ / トマトソース / 赤玉ねぎ / 青唐辛子 / 揚げナス)

唐辛子の効いたサラミと茄子を軽いトマトソースで。

ナポリならではのバランスをお楽しみ下さい。

CANTERA



Instagram

夕方 17:00 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 5:00 p.m. in the evening.

RECOMMEND

White asparagus (Nagano) bavarois 長野産 ホワイトアスパラガスのババロア	540 (594)
Fresh whitebait (Shinonuma, Aichi) bruschetta 愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2ps 980 (1,078)
Today's fresh fish (Mie) carpaccio with arbequina olive oil and sprinkle of dried mullet roe 三重産 神経締めした本日の鮮魚のカルパッチョ アルペキーナオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ	1,620 (1,782)
〈DOLCE〉	
New summer orange (Miyazaki) nougat glace 宮崎産 日向夏のヌガーグラッセ	880 (968)

SALUMERIA

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。

Aged prosciutto, 22 month

22 カ月熟成プロシュートづくし

S 1,250/£ 1,950

(1,375) (2,145)

Six kinds of assorted cured ham and salami

擦りたてハムとサラミの

6 種盛り合わせ

S 1,450/M 1,910/£ 2,110

(1,595) (2,101) (2,321)


Good Aging Company

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。

Coppa -pork butt-

コッパ 豚肩の生ハム

700

(770)

Fresh pepper salami

生胡椒サラミ

700

(770)

Lonza -pork loin-

ロンザ 豚ロースの生ハム

700

(770)

Guanciale

グアンチャーレ

700

(770)

Japanese pepper

mortadella

山椒モルタデッラ

700

(770)

Prosciutto cotto

プロシュートコット

700

(770)

+

Creamy soy dip and whole grain pizza pane

豆腐のディップと全粒粉のピッツアパーネ

620

(682)

SALAD

Garden salad (Miura) 三浦野菜のガーデンサラダ	S 880/£ 1,150 (968) (1,265)
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750/£ 970 (825) (1,067)
Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce きのこづくし 焦がしバターボルチニソース	S 890/£ 1,260 (979) (1,386)

TAPAS

COLD	
Gorgonzola mousse bruschetta ゴルゴンゾーラムースのブリュスケッタ	1ps 380 (418)
Prosciutto potato salad topped with smoked soft-boiled egg 生ハムと燻製玉子のポテトサラダ	620 (682)
Octopus (Shinonuma) ceviche with green chili vinaigrette 篠島産 真ダコのセビーチェ 青唐辛子のグィネグレット	980 (1,078)
Wood-fired low temperature cooking duck (Hokkaido) 薪焼きした北海道産の鴨の低温調理	1,140 (1,254)
Burrata cheese and seasonal fruits caprese 生クリームを練り込んだモッツアレラと 季節のフルーツのカプレーゼ	2,550 (2,805)
HOT	
Steamed mussels (Miyagi) in white wine 宮城産 ムール貝の白ワイン蒸し	1,170 (1,287)
Pork and octopus Sicilian meatball 豚肉とタコのシチリア風ミートボール	1,170 (1,287)
Black truffle and ricotta cheese ravioli 黒トリュフとリコッタチーズを包んだ”ラビオリ”	1,250 (1,375)
Three kinds shrimp ajillo 3 種のエビのアヒージョ	1,250 (1,375)
Whelks (Aomori) with genovese butter 青森産 つぶ貝のジェノベーゼバター	1,250 (1,375)
FRITTO	
Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	1ヶ 360 (396)
Small squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小イカのフリット	860 (946)
Nachos potato with avocado dip and sour cream ナチョスポテト ～アボカドのディップとサワークリーム～	900 (990)
Whole grain pizza pane 全粒粉のピッツアパーネ	500 (550)

PASTA

 Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano. 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。	
 Firefly squid (Toyama) arrabbiata : Spaghettini 富山産 ホタルイカのアラビアータ : スパゲッティーニ	1,450 (1,595)
 Sweet shrimp (Kagoshima) and snap peas peperoncino : Spaghettini 鹿児島産 姫甘エビとスナップエンドウのペペロンチーノ : スパゲッティーニ	1,500 (1,650)
 Toman beef (Miyazaki) ragout in light cream sauce : Tagliatelle 宮崎産 都萬牛のラグー 軽いクリームソース : タリアテッレ	1,680 (1,848)
Today's pasta 本日のパスタ	ask

SIDE OF WINE

Olives stuffed with anchovy アンチョビ入りオリーブ	410 (451)
Pickled vegetables (Miura) 三浦野菜のピクルス	480 (528)
Sweet potato chips and honey mascarpone さつま芋チップスとハニーマスカルポーネ	620 (682)
Organic cheese platter オーガニックチーズ盛り合わせ	S 1,000/£ 2,000 (1,100) (2,200)

DOLCE

Tiramisu ティラミス	620 (682)
No bake gateau chocolat 生ガトーショコラ	620 (682)
Rich panna cotta 濃厚パannaコッタ	620 (682)
Fondant cheese cake フォンダンチーズケーキ	710 (781)
Today's gelato 本日のジェラート	600 (660)