

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 / モツツアレラ) 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 / モツツアレラ) シンプルですが全粒粉ピザとの相性抜群。		
	Quattro Formaggi (Mozzarella / Munster / Fromage Blanc / Mixed Shredded Cheese)	2,440 (2,684)
クワトロフォルマッジ (モツツアレラ / マンステールチーズ / フロマージュブラン / 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。		
	Biancaneve (Raw Ham / Mozzarella / Parmigiano / Baby Rucola)	2,530 (2,783)
ビアンカネーヴェ (生ハム / モツツアレラ / パルミジヤーノ / 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 パルミジヤーノチーズを削ります。		
	Miyazaki (Chicken / Mozzarella / Soft-boiled egg / Green onion)	2,530 (2,783)
宮崎 (チキン / モツツアレラ / 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、モツツアレラ。		
	Bismarck (Raw ham / Soft-boiled egg / Mozzarella / Grana padano)	2,530 (2,783)
ビスマルク (生ハム / 半熟卵 / モツツアレラ / 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

	Margherita (Mozzarella / Tomato sauce / Basil)	1,630 (1,793)
マルゲリータ (モツツアレラ / 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ジュ。		
	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ツツアを再現し、現代風にアレンジしました。		
	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 / モツツアレラ / 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。		
	Aso -Margherita fresca- (Homemade stracciatella / Tomato sauce / Cherry tomatoes / Basil)	2,440 (2,684)
阿蘇 (マルゲリータフレスカ) (自家製ストラッチャッラ / トマトソース / チェリートマト / バジル) 自家製の生クリームを練り込んだモツツアレラを使用した 贅沢なマルゲリータ。		

CANTERA



Instagram

RECOMMEND

Fresh whitebait (Shinojima, Aichi) bruschetta 愛知 篠島産 生しらすのブリュスケッタ	1pc 490 (539)
Homemade stracciatella (Ubuyama place) and seasonal fruits UBUYAMA PLACE より 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ	1,680 (1,848)
Scallop with roe cutlet served with semi-dried tomatoes tartar sauce 子持ち帆立のカツレツ セミドライトマトのタルタルソース	1pc 620 (682)
Soft roe (Aomori) ajillo 青森産 白子のアヒージョ	1,250 (1,375)

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ヶ月熟成プロシュートづくり	S 1,250/L 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/L 2,110 (1,595) (2,101) (2,321)
--	--



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	800 (880)	Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	800 (880)
Lonza -pork loin- ロンザ 豚ロースの生ハム	800 (880)	Guanciale グアンチャーレ	800 (880)
Japanese pepper mortadella 山椒モルタデッラ	800 (880)	Prosciutto cotto プロシュートコット	800 (880)
+			Creamy soy dip and whole grain pizza pane 豆腐のディップと全粒粉のピザアパー
			620 (682)

SALAD

Garden salad (Miura) 三浦野菜のガーデンサラダ	S 880/L 1,150 (968) (1,265)
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750/L 970 (825) (1,067)
Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce きのこづくし 焼がしバター・ポルチーニソース	S 890/L 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	1pc 450 (495)
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 (Shinojima) ceviche with green chili vinaigrette 篠島産 真ダコのセビーチェ 青唐辛子のヴィネグレット	980 (1,078)

Low temperature wood fired duck (Iwate) 薪焼きした岩手産 真鴨の低温調理	1,140 (1,254)
---	------------------

Today's fresh fish carpaccio with arbequina olive oil and sprinkle of dried mullet roe 本日の鮮魚のカルパッチョ アルベキーナオリーブオイルとたっぷりのカラスミかけ	1,620 (1,782)
--	------------------

HOT

Pork and octopus Sicilian meatball 豚肉とタコのシチリア風ミートボール	880 (968)
Steamed mussels (Miyagi) in white wine 宮城産 ムール貝の白ワイン蒸し	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)
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	1pc 360 (396)
Small squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小イカのフリット	860 (946)
Mexican nachos potato with meat - avocado dip and sour cream - メキシカンナチョスポテト ～アボカドのディップとサワークリーム～	900 (990)
Whole grain pizza pane 全粒粉のピザアパー	500 (550)

PASTA



Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.
南イタリア カンパニア州グラニャーノ村のパスタを使用しております。

Wood-fired octopus peperoncino : Spaghettini 薪焼きした真ダコのペペロンチーノ : スパゲッティーニ	1,480 (1,628)
---	------------------

Shimonita green onion and duck meat in light tomato sauce : Spaghettini 下仁田ネギと鴨の軽いトマトソース : スパゲッティーニ	1,480 (1,628)
---	------------------

Oysters (Hiroshima) and seaweed in cream sauce : Tagliatelle 広島産 牡蠣と岩海苔のクリームソース : タリアテッレ	1,680 (1,848)
--	------------------

Today's pasta
本日のパスタ

MAIN

Okome pork (Miyazaki) cutlet 宮崎産 お米豚のカツレツ	1,800 (1,980)
Wagyū Toman beef (Miyazaki) steak 宮崎産 都萬牛のステーキ	200g 4,400 (4,840)

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 さつまいも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/L 2,000 (1,100) (2,200)

DOLCE

Tiramisu ティラミス	620 (682)
Rich panna cotta 濃厚パンナコッタ	620 (682)
Today's gelato 本日のジェラート	600 (660)