

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。



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。



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、モッツアレラ。



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



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ージュ。



Classic Americano

(Homemade tomato sauce / Picante salami / Mushroom /

1,720

(1,892)

Onion / Mixed cheese)

クラシックアメリカノ

(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。



Calabrese

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

1,810

(1,991)

Green chili / Fried eggplant)

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。



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テッラ / 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ッツアレラを使用した

贅沢なマルゲリータ。

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 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 5:00 p.m. in the evening.

RECOMMEND

Fresh whitebait (Shinajima, 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 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)

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ーニソース	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	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 (Shinajima) 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)
.....	
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 〜アボカト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

<div></div> <div>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。</div>	
.....	
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	ask

MAIN

Okome pork (Miyazaki) cutlet 宮崎産 お米豚のカツレツ	1,800 (1,980)
Wagyu 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)		