

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。完全循環型畜産により搾りたての
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。
他のピッツァ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 (2,035)
	トマトソース、産山モッツアレラ、バジル	
	Margherita Fresca Tomato sauce, Cherry tomatoes, Homemade stracciatella, Basil マルゲリータ フレスカ	2,520 (2,772)
	トマトソース、ミニトマト、自家製ストラッチャッタ、バジル	
	Marinara Tomato sauce, Oregano, Garlic, Basil マリナーラ	1,260 (1,386)
	トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジル	
	Romana Tomato sauce, Oregano, Anchovy, Mozzarella, Basil ローマナ	1,795 (1,925)
	トマトソース、オレガノ、アンチョビ、モッツアレラ、バジル	
	Cantera Tomato sauce, Mozzarella, Iberico chorizo, Rosemary, Ricotta cheese カンテラ	1,900 (2,090)
	トマトソース、モッツアレラ、イベリコ豚のチョリソー、ローズマリー、リコッタ	
	Capricciosa Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Olive, Mushroom, Onion, Basil カプリチオーザ	1,920 (2,112)
	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	

「BIANCA」

	Montebianco Ricotta, Capers, Pancetta, Mozzarella モンテビアンコ	2,050 (2,255)
	リコッタ、ケッパー、パンチェッタ、モッツアレラ	
	Quattro Formaggi Ricotta cheese, Gorgonzola, Grana padano, Mozzarella クアトロフォルマッジ	2,180 (2,398)
	リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ	
	Bismarck Pancetta, Mushrooms, Egg, Mozzarella, Basil ビスマルク	2,180 (2,398)
	パンチェッタ、マッシュルーム、卵、モッツアレラ、バジル	
	Antichi Saporì Smoked mozzarella, Ham, Arugula, Cherry tomatoes アンティキサポーリ	2,180 (2,398)
	燻製モッツアレラ、ハム、ルッコラ、ミニトマト	
	Funghi Four kinds of mushrooms, Fermented butter, Mushroom paste, Mozzarella, Grana padano フンギ	2,220 (2,442)
	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	
	Biancaneve Mozzarella, Arugula, Prosciutto ビアンカネーヴェ	2,300 (2,530)
	モッツアレラ、ルッコラ、生ハム	

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLITANA

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.

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 **S 1,200 / L 1,690**
擦りたてハムとサラミの **(S 1,320 / L 1,859)**
6 種盛り合わせ

神奈川県厚木市にある、Good Aging Company は「熟成肉で世界
Good Aging Company を愛する」をモットーに多彩な商品開発を手掛けております。

Aged wine fresh salami **700**
ワイン熟成生サラミ **(770)**

Coppa -pork butt ham- **700**
コッパ 豚肩の生ハム **(770)**

Finocchione **700**
フィノッキオーネ **(770)**

Salami aglio **700**
国産サラミ アーリオ **(770)**

Salami picante **700**
国産サラミ ピカンテ **(770)**

SALAD

Classic caesar salad **S 750 / L 970**
クラシックシーザーサラダ **(S 825 / L 1,067)**

Garden salad **S 880 / L 1,150**
三浦野菜のガーデンサラダ **(S 968 / L 1,265)**

Bluefin tuna bresaola and rucola salad **1,200**
本マグロのブレザオラとルッコラのサラダ **(1,320)**

FRITTO

Seafood and seasonal vegetables fritto misto **1,240**
魚介類と季節の野菜のフリットミスト **(1,364)**

Squid fritto (Kagoshima) **860**
鹿児島産 小ヤリイカのフリット **(946)**

Prosciutto gratin croquette **1 個 360**
生ハムのグラタンコロッケ **(396)**

Hand cut french fries **600**
手切りフライドポテト **(660)**

TAPAS

[COLD]

Today's fresh fish carpaccio with boiled sake
sauce and a sprinkle of dried mullet roe **1,320**
本日の鮮魚のカルパッチョ **(1,452)**
煮切り酒ソース、カラスミかけ

Stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits **1,680**
阿蘇 産山産のストラッチャテッラと **(1,848)**
季節のフルーツ

Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with
truffle, mushroom and cream cheese **840**
鳥取産 大地鶏のインヴォルティニーニ **(924)**
(トリュフ、キノコ、クリームチーズ)

Conger eel escabeche, marinated in balsamic vinegar **920**
江戸前穴子のエスカベッシュ **(1,012)**

Marinated octopus (Shinajima) and celery **980**
篠島産 真蛸とセロリのマリネ **(1,078)**

Budou beef tartar **1,450**
葡萄牛のタルタル **(1,595)**

[HOT]

Octopus and pork Sicilian meatball, tomato sauce **880**
シチリア風 真蛸と豚肉のボルベッティニーニ **(968)**

Steamed mussels (Miyagi) with black pepper **980**
宮城産 ムール貝の胡椒蒸し **(1,078)**

Chicken neck and lemon butter cazuela **980**
セセリとレモンバターのカスエラ **(1,078)**

Homemade sausage **1,250**
自家製ソーセージ **(1,375)**

Sweet potato (Miura) gnocchi in gorgonzola sauce **1,250**
三浦産 蜜芋のニョッキ **(1,375)**
ゴルゴンゾーラのソース

Pizza bread **530**
ピッツァバーネ (ピザ生地パン) **(583)**
お料理に合わせてどうぞ

PASTA

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。
Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.

Red snow crab and grilled Shimonita green onion
peperoncino **1,480**
: Spaghetti **(1,628)**
紅スワイガニと釜焼きした
下仁田ネギのペペロンチーノ
: スパゲッティ

Oysters (Miyagi) and savoy spinach in tomato sauce
: Spaghetti **1,480**
宮城産 牡蠣とちみほうれん草の **(1,628)**
トマトソース
: スパゲッティ

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout
: handmade tagliatelle **1,700**
鹿児島産 黒サツマ鶏のラグー **(1,870)**
: 手打ちタリアテッレ

MAIN

Grilled Houjyu pork (Nagasaki) **200g 1,980**
with roasted ripe potatoes **(2,178)**
長崎産 芳寿豚のグリル

熟成メークインのロースト

Today's fish acqua pazza **2,480**
本日のお魚のアクアパッツァ **(2,728)**

SIDE OF WINE

Smoked pork liver **420**
豚レバーのスモーク **(462)**

Rum raisins butter **500**
ラムレーズンバター **(550)**

Homemade italian pickles **530**
自家製イタリアンピクルス **(583)**

Pistachio **580**
ピスタチオ **(638)**

Sweet potato chips and maple mascarpone **680**
さつまいもチップスとマスカルポーネ **(748)**

Assorted LAMMAS cheese **1,450**
LAMMAS チーズ盛り合わせ **(1,595)**

BEER

Hartland (draft) ハートランド (ドラフト)	790 (869)
Heineken Extra Cold (bottle) ハイネケンエクストラコールド (ボトル)	660 (726)
Moretti Italy Beer (bottle) モレッティ イタリアビール (ボトル)	850 (935)
Kirin Green's Free (non alcohol) キリン グリーンスフリー (ノンアルコール)	580 (638)

WHISKY

(水割り、ロック、ソーダ割り)

I.W. Harper I.W. ハーパー	800 (880)	Hakushu 白州	1,100 (1,210)
--------------------------	--------------	---------------	------------------

COCKTAIL

Highball 高圧炭酸ハイボール	530 (583)
Homemade Limoncello Soda 自家製リモンチェッロソーダ (自家製リモンチェッロ、ソーダ)	780 (858)
Homemade seasonal sangria 自家製 季節のサングリア	780 (858)
Campari orange カンパリオレンジ (カンパリ、ブラッドオレンジジュース)	680 (748)
Pear and ginger cocktail 梨と生姜のカクテル (梨リキュール、ジンジャーシロップ、ソーダ)	680 (748)
Gin and tonic ジントニック (ジン、トニック、ライム)	680 (748)
Sicilian Lemon Sour シチリアンレモンサワー (レモン、ジン、ソーダ)	620 (682)
Tea cocktail 紅茶のカクテル (アールグレイウオッカ、フレッシュグレープフルーツ、トニック)	720 (792)
Aperol Spritzer アペロールスプリッツァ (アペロール、オレンジ、スパークリングワイン)	720 (792)

SOFT DRINK

Organic dry ginger ale オーガニックドライジンジャーエール	580 (638)
Organic lemon squash オーガニックレモンスカッシュ	580 (638)
Aomori apple juice 青森産 無添加りんごジュース	580 (638)
Blood orange juice ブラッドオレンジジュース	600 (660)
Winary grape juice ワイナリーのこだわり グレープ	580 (638)
Coca-cola コカ・コーラ	480 (528)
Sanpellegrino (Sparkling Water) サンペレグリーノ (スパークリングウォーター)	500ml 770 (847)

COFFEE & TEA

Espresso エスプレッソ	S 350 / W 460 (S 385 / W 506)
Coffee コーヒー	(Hot/Ice) 530 (583)
Cafe latte カフェラテ	(Hot/Ice) 620 (682)
Organic ceylon tea オーガニックセイロンティー	(Hot/Ice) 530 (583)

SPARKLING

Torresella Prosecco トッレゼッラ プロセッコ 繊細なアロマと調和のとれた心地よい味わい	イタリア / ヴェネト グレーラ G 990 / B 5,860 (1,089) (6,446)
Conte di Provalio Franciacorta satinato コンテ・ディ・プロヴァリオ フランチャコルタ・サテン 柔らかな泡立ち、ドライで滑らかな口当たり	B 9,200 (10,120)

WINE

BIANCO

Primi Soli Trebbiano プリミソリ トレツビアーノ フレッシュで飲みやすい口当たり 長く心地良い酸が特徴的	イタリア / プーリア トレツビアーノ 3,500 (3,850)
--	--

Tollo Bellareta Bianco トッロ ベッラレッタ ビアッコ パインアップルを思わせる果実味が溢れる 1 本	イタリア / アブルツォ シャルドネ 3,500 (3,850)
--	---

Larocca Bianco ラ・ロッカ ビアッコ 酸味、果実味、ミネラルのバランスが良く、丸みのある優しい香り	イタリア / プーリア ピノビアンコ、ソーヴィニヨンブラン 4,100 (4,510)
--	--

Soave Classico Meridies ソアヴェ クラシコ メリディエス 花の香りと熟した桃を思わせる果実感。前菜やフリットと合わせてどうぞ	イタリア / ヴェネト ガルガネガ 4,700 (5,170)
--	--

Custoza Monte del Frà クストーザ モンテ デル フラ 果実味溢れる香りと味わい深い爽やかな辛口の白	イタリア / ヴェネト トレツビアーノ、トスカーノ他 5,000 (5,500)
--	---

Buganza La Giga ブガンツァ ラ・ジガ 蜜がたっぷり詰まったリンゴやマスカットのようなフルーティさ	イタリア / ビエモンテ アルネイス 6,200 (6,820)
--	---

Zaccaria Chardonnay ザッカリア シャルドネ 梨や桃、バニラを感じさせる濃厚な香り 塩味と適度な酸も感じられ、ボリュームのある 1 本	イタリア / シチリア シャルドネ 8,000 (8,800)
---	--

ROSSO

Primi Soli Sangiovese プリミソリ サンジョベーゼ 淡い赤色、フレッシュなベリーと軽めのタンニンとバランスの良い酸	イタリア / プーリア サンジョベーゼ 3,500 (3,850)
---	--

Tollo Bellareta Rosso トッロ ベッラレッタ ロッソ ベリー系の果実の中に、程良いスパイス感	イタリア / アブルツォ カベルネ・ソーヴィニヨン 3,500 (3,850)
--	--

Lamura Natura Organic Rosso ラムーラ ナチャーラ オーガニック・ロッソ ピオロジック (完全有機栽培) で栽培された完熟のネロ・ダヴォーラを使用。 チャーミングな酸味と完熟フルーツのニュアンス。タンニンもしっかりと 感じられる	イタリア / シチリア ネロ・ダヴォーラ 4,850 (5,335)
---	---

Pietramore Montepulciano d'Abruzzo ピエトラモーレ モンテプルチアーノ ダブルツォ カシスやブルーベリーのアロマにスパイシーさが伴うエレガントな辛口赤	イタリア / アブルツォ モンテプルチアーノ 5,900 (6,490)
--	---

La Vis Pinot Nero ラヴィス ピノ・ネロ 完熟したチェリーを思わせるアロマティックかつエレガントな酸味。 繊細でシルキーなテクスチャーとふくよかなタンニンが印象的です	イタリア / トレンティーノ アルト アディジェ ピノ・ネロ 6,400 (7,040)
--	---

Cafaggio Chianti Classico Single Estate カファッジョ キャンティクラシコ シングルエステート チェリーやラズベリーの香りとスパイシーな果実味、 酸とタンニンは豊かですが、とても滑らかでしなやかな味わい	イタリア / トスカーナ サンジョベーゼ 7,200 (7,920)
---	---

Buganza Gerbore ブガンツァ ジェルボーレ 調和のとれたタンニンと心地よい酸が最高のバランス	イタリア / ビエモンテ ネッピオーロ 8,000 (8,800)
---	--

Other wines are also available.Please feel free to contact us.
その他のワインもご用意ございます。お気軽にお声がけください。

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLETANA



Instagram

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.

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。