

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** 1,720
(Whitebait / Perilla / Green chilies / Garlic / Mozzarella)
篠島 (1,892)
(しらす/大葉/青唐辛子/ニンニク/モzzarella)
しらすをふんだんにあしらいました。
-  **Alsace** 1,720
(Bacon / Onion / Sour cream / Mixed cheese / Mozzarella)
アルザス (1,892)
(ベーコン/玉ねぎ/サワークリーム/ミックスチーズ/モzzarella)
シンプルですが全粒粉ピザとの相性抜群。
-  **Quattro Formaggi** 2,440
(Mozzarella / Munster / Fromage Blanc / Mixed Shredded Cheese) (2,684)
クワトロフォルマッジ (2,684)
(モzzarella/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** 2,530
(Raw Ham / Mozzarella / Parmigiano / Baby Rucola) (2,783)
ビアンカネーヴェ (2,783)
(生ハム/モzzarella/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** 2,530
(Chicken / Mozzarella / Soft-boiled egg / Green onion) (2,783)
宮崎 (2,783)
(チキン/モzzarella/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zzarella。
-  **Bismarck** 2,530
(Raw ham / Soft-boiled egg / Mozzarella / Grana padano) (2,783)
ビスマルク (2,783)
(生ハム/半熟卵/モzzarella/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** 1,630
(Mozzarella / Tomato sauce / Basil) (1,793)
マルゲリータ (1,793)
(モzzarella/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ナーージュ。
-  **Classic Americano** 1,720
(Homemade tomato sauce / Picante salami / Mushroom / Onion / Mixed cheese) (1,892)
クラシックアメリカーノ (1,892)
(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** 1,810
(Picante salami / Mozzarella / Tomato sauce / Red onion / Green chili / Fried eggplant) (1,991)
カラブレーゼ (1,991)
(ピカンテサラミ/モzzarella/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-** 2,440
(Homemade stracciatella / Tomato sauce / Cherry tomatoes / Basil) (2,684)
阿蘇 (マルゲリータフレスカ) (2,684)
(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zzarella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 (Shinonjima, Aichi) bruschetta 愛知 篠島産 生しらすのブリュスケッタ	<i>1pc</i> 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)
Soft roe (Aomori) ajillo 青森産 白子のアヒージョ	1,250 (1,375)

SALUMERIA

Prosciutto plate, from Touhoku ham 東北ハムより プロシュートづくし	<i>S</i> 1,250/ <i>L</i> 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	<i>S</i> 1,450/ <i>M</i> 1,910/ <i>L</i> 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掛けております。

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)
Aged wine salami ワイン熟成サラミ	800 (880)	Finocchiona フィノッキオーナ	800 (880)

Creamy soy dip and whole grain pizza pane 豆腐ディップと全粒粉のピッツアパーネ	620 (682)
---	--------------

SALAD

Garden salad (Ebihara farm, Tochigi) 栃木県 海老原ファームより ガーデンサラダ	<i>S</i> 880/ <i>L</i> 1,150 (968) (1,265)
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	<i>S</i> 750/ <i>L</i> 970 (825) (1,067)
Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce きのこづくし 焦がしバターポルチーニソース	<i>S</i> 890/ <i>L</i> 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	<i>1pc</i> 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 (Shinonjima) ceviche with green chili vinaigrette 篠島産 真ダコのセビーチェ 青唐辛子のグイネグレット	980 (1,078)
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 アルベキナ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)
Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビールッコラと長谷川さんのマッシュルーム	1,800 (1,980)

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)
Creamy soy dip and whole grain pizza pane 豆腐ディップと全粒粉のピッツアパーネ	620 (682)

FRITTO

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	<i>1pc</i> 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)

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。

Red snow crab (Hokkaido), snap peas and Shimonita green onion peperoncino : Spaghettini 北海道産 紅ズワイガニとスナップエンドウ、 下仁田ネギのペペロンチーノ : スパゲッティーニ	1,450 (1,595)
Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and cavolo nero in light tomato sauce : Tagliatelle 鹿児島産 黒薩摩鶏と黒キャベツの軽いトマトソース : タリアテッレ	1,600 (1,760)
Toman beef (Miyazaki) bolognese : Spaghettini 宮崎産 都萬牛のボロネーゼ : スパゲッティーニ	1,700 (1,870)
Today's pasta 本日のパスタ	<i>ask</i>

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 frites 宮崎産 都萬牛のステックフリッツ	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 seasonal vegetables 季節野菜のピクルス	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	<i>S</i> 1,000/ <i>L</i> 2,000 (1,100) (2,200)

DOLCE

Tiramisu ティラミス	620 (682)	Rich panna cotta 濃厚パナコッタ	620 (682)
Today's gelato 本日のジェラート	600 (660)	Matcha terrine with yuzu cream 抹茶のテリーヌ 柚子クリーム	690 (759)
Fondant cheese cake フォンダンチーズケーキ	710 (781)		