

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。完全循環型酪農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。
他のピッツア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 fresca**
Ubuyama mozzarella, Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, parmigiano
マルゲリータ フレスカ **2,000**
産山モッツアレラ、トマトソース、バジル、プチトマト、パルミジャーノ (2,200)
- Margherita**
Ubuyama mozzarella, Tomato sauce, basil
マルゲリータ **1,850**
産山モッツアレラ、トマトソース、バジル (2,035)
- Marinara**
Tomato sauce, oregano, garlic, basil
マリナーラ **1,260**
トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル (1,386)
- Siciliana**
Tomato sauce, garlic, oregano, anchovy, caper, olive, basil
シチリアーナ **1,580**
トマトソース、にんにく、オレガノ、アンチョビ、ケッパー、オリーブ、バジル (1,738)
- Gamberetti**
Shrimp in tomato sauce, glass shrimp, cabbage, cherry tomatoes, caper
ガンベレッティ **2,100**
エビトマトソース、白エビ、春キャベツ、プチトマト、ケッパー (2,310)
- Pepperoni**
Tomato sauce, mozzarella, basil, chorizo, jalapeno
ペパロニ **1,800**
トマトソース、モッツアレラ、バジル、チョリソー、ハラペーニョ (1,980)
- Romana**
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano, basil
ローマーナ **1,800**
トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ、バジル (1,980)
- Capricciosa**
Tomato sauce, mozzarella, mortadella, olive, mushroom, onion
カプリチオーザ **1,920**
トマトソース、モッツアレラ、モルタデッラ、オリーブ、マッシュルーム、玉ねぎ (2,112)

[BIANCA]

- Alghe**
Mozzarella, whitebait, seaweed in cream
アルゲ **1,780**
モッツアレラ、しらす、青のりクリーム (1,958)
- Pugliese**
Smoked mozzarella, oregano, anchovy, olive, basil, red onion
プリエーゼ **2,000**
燻製モッツアレラ、オレガノ、アンチョビ、オリーブ、バジル、赤玉ねぎ (2,200)
- Monte bianco**
Mozzarella, ricotta cheese, pancetta, black pepper, caper
モンテビアンコ **2,050**
モッツアレラ、リコッタチーズ、パンチェッタ、黒胡椒、ケッパー (2,255)
- Salmon**
Mozzarella, smoked salmon, red onion, spinach, fresh cream, caper
サルモーネ **2,100**
モッツアレラ、スモークサーモン、赤玉ねぎ、ほうれん草、生クリーム、ケッパー (2,310)
- Antichi sapori**
Smoked mozzarella, mortadella, rucola, cherry tomatoes
アンティキサポーリ **2,180**
燻製モッツアレラ、モルタデッラ、ルッコラ、チェリートマト (2,398)
- Quattro formaggi**
Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano
クワトロフォルマッジ **2,180**
モッツアレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ (2,398)
- Bismarck**
Mozzarella, pancetta, mushroom, basil, egg
ビスマルク **2,180**
モッツアレラ、パンチェッタ、マッシュルーム、バジル、卵 (2,398)

PIZZERIA
CANTERA
NAPOLETANA

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 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 4:00 p.m. in the evening.

TAPAS

[COLD]

Homemade straciatella and seasonal fruits caprese
自家製ストラッチャテッラと
季節のフルーツのカプレーゼ  **1,680**
(1,848)

Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ **ask**

Marinated octopus (Shinonjima) and celery
愛知篠島産 真蛸とセロリのマリネ **780**
(858)

Conger eel escabeche with balsamic vinegar
江戸前穴子のバルサミコ酢エスカベッシュ **750**
(825)

Daisen chicken (Tottori) involtini
stuffed with asparagus, semi-dried tomato and cream cheese
鳥取産 大山地鶏のインヴォルティーニ
(グリーンアスパラ、セミドライトマト、クリームチーズ) **800**
(880)

Fresh sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappellini served cold
北海道産 生雲丹と唐墨の冷製カッペリーニ **1,440**
(1,584)

Wagyu Toman beef (Miyazaki) carpaccio
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ **1,440**
(1,584)

[HOT]

Smoked mackerel served with mashed potato
炙り鯖の瞬間スモーク
マッシュポテト添え **660**
(726)

Zuppa forte (spicy neapolitan beef tripe stew)
ズッパフォルテ
ナポリのピリ辛もつ煮込み **1,170**
(1,287)

Potato gnocchi in pancetta and lemon cream sauce
ジャガ芋のニョッキ
パンチェッタとレモンのクリームソース **1,380**
(1,518)

Stewed Wagyu Toman beef (Miyazaki) in white wine
宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み **1,170**
(1,287)

Homemade salsiccia served with Tasmanian mustard
自家製サルシッチャ
タスマニアマスタード添え **1,100**
(1,210)

SALUMERIA

Cured ham and salami, freshly sliced
擦りたてハムとサラミの盛り合わせ **S 1,350**
(1,485)
L 1,820
(2,002)

Prosciutto plate
プロシュートづくし 国産とスペイン産のプロシュートを
食べくらべできる贅沢づくしです **1,250**
(1,375)

Pizza bread **500**
(550)
ピッツアパーネ (ピザ生地パン)
お料理に合わせてどうぞ



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。

Japanese-made prosciutto **900**
(990)
国産プロシュート



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。

Aged fresh wine salami ワイン熟成生サラミ 700 (770)	Finocchiona フィノッキオーネ 700 (770)
Mortadella モルタデッラ 700 (770)	Coppa コッパ 700 (770)
Fresh pepper salami 生胡椒サラミ 700 (770)	Lonza ロンザ 700 (770)

Aged jamón serrano trevéz, 18month ハモン・セラーノトレベレス 18 カ月熟成 900 (990)
Chorizo ibérico salami イベリコ豚のチョリソサラミ 700 (770)
Salchichón ibérico salami イベリコ豚のサルチヨンサラミ 700 (770)

SALAD

Garden salad **S 880 / L 1,150**
(S 968 / L1,265)
三浦野菜のガーデンサラダ

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

Homemade roasted pork and rucola salad with balsamic sauce **890**
(979)
自家製ローストポークとルッコラのサラダ
バルサミソース

FRITTO

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

Seaweed Zeppoline **480**
(528)
青のりのゼツポリーニ

French fries **550**
(605)
フライドポテト

Frittatine (prosciutto gratin croquette) **(1個) 360**
(396)
フリッタティーネ (生ハムのグラタンコロッケ)

PASTA & RISOTTO

Whitebait (Shinonjima, Aichi) and dried mullet roe peperoncino
: Spaghetti **1,380**
(1,518)
 愛知篠島産 しらすとからすみの
ペペロンチーノ
: スパゲッティ

Classic pomodoro served with homemade ricotta cheese
: Spaghetti **1,380**
(1,518)
 クラシックポモドーロ
自家製リコッタ添え
: スパゲッティ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm egg (Tachikawa)-
: Tagliatelle **1,350**
(1,485)
 立川伊藤養鶏場の卵を使った
濃厚カルボナーラ
: タリアテッレ

Homemade salsiccia and zucchini risotto
in lemon cream sauce **1,530**
(1,683)
 自家製サルシッチャとズッキーニ
レモンクリームリゾット

MAIN

Grilled today's fresh fish with rock salt crust
本日の鮮魚の岩塩焼き **ask**

Today's fresh fish acqua pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ **ask**

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

Roasted wagyu Toman beef (Miyazaki)
宮崎産 都萬牛のロースト **2,550**
(2,805)

SIDE OF WINE

Italian pickles **490**
(539)
イタリアンピクルス

Raisin butter **500**
(550)
レーズンバター

Two kinds of olive **500**
(550)
オリーブ2種

Sweet potato chips and mascarpone
さつまいもチップスとマスカルポーネ **620**
(682)

LAMMS cheese platter **1,320**
(1,452)
"LAMMAS" チーズ盛り合わせ