

Premium Pizza !!!

D.O.C. Margherita!! プレミアム・マルゲリータ

2800



最高級水牛モッツァレラの贅沢。

水牛のミルクから作られたモッツァレラ“buffala”の
まろやかさとコク。トマトソースとバジルのフレッシュな
風味との絶妙なバランス。

素材の持ち味が最大限に引き出されたプレミアムピッツァ!

Prosciutto e Burata!!! プロシュット&ブッラータ

3800



最高の組合せに丸ごと1個のせ!

モッツァレラの中にクリーミーな生クリームを包むリッチな
チーズ、ブッラータ。生ハムとルッコラの無敵の組み合わせに
ブッラータを丸ごと1個のせ!

旨味とまろやかさが相まって、至福の一枚に。

Margherita マルゲリータ

1550

toppings
おすすめトッピング

500yen

a: 生ハム

b: モッツァレラプラス

300yen

c: アンチョビ

d: ブラックオリーブ



Formaggi フォルマッジ

1650

toppings
おすすめトッピング

300yen

a: アンチョビ

b: ナッツ

100yen

c: ハチミツ



Sakuraebi サクラエビ

1550

toppings
おすすめトッピング

300yen

a: 白魚の唐辛子漬け

b: ブラックオリーブ



薪窯 × こだわりの生地 = “美味しさの秘密”

ナポリピッツァの自家製生地には
数種類の北海道産小麦とイタリア産小麦粉をブレンド。

その生地を48時間低温発酵でじっくり熟成。

薪窯で高温・短時間で焼き上げ、

外はバリッと、中はもちもちに仕上がっています。

風味豊かで軽やかに食べやすく、

ピッツァの“みみ”まで美味しく楽しめます。