

Pizza Roman Style

現代マルゲリータ ¥1980 税込

Modern Margherita, Tomato sauce, mozzarella, basil
トマトソース、モッツアレラ、バジル、ペペロンチーノ

ブラッタチーズ、生ハムルッコラ ¥2200 税込

Bratta cheese, prosciutto, arugula, tomato sauce, cherry tomatoes
ブラッタチーズ、生ハム、ルッコラ、トマトソース、チェリートマト

マルゲリータ クラシカ ¥1100 税込

Margerita classica, Tomato sauce, mozzarella, basil
トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル

生ハムとルッコラ ¥1480 税込

Prosciutto e rucola, Mozzarella, dry cured ham, rocket salad, basil
生ハム、ルッコラ、パルメジャーノ、バジルソース

クアトロフォルマッジ 4種チーズ&蜂蜜 ¥1780 税込

Quattro formaggi, Mozzarella, gorgonzola, fancia, parmesan, honey
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、フォンテーナパルメジャーノ

ロマーナ ¥1280 税込

Romana, Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano, basil
トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、ケッパー、オレガノ、バジル

エビ、ブロッコリー ¥1480 税込

Pizza with dry tomato, mozzarella, shrimp, ricota and broccoli.
ドライトマト、モッツアレラ、エビ、リコッタチーズ、ブロッコリー、バジル

ディアヴォラ 悪魔辛さ旨い ¥1480 税込

Diavola, Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil
トマトソース、モッツアレラ、辛口サラミ、バジル

ヌテラ ¥1980 税込

Nutella, Chocolate, marshmallows and Nutella.
チョコレート、マシュマロ、ヌテラ

Pasta

自家製パスタフレスカ"加水率 30%(通常は約 50%)で有機デュラム小麦粉を使用、

弾力があって歯切れが良い特徴があります

Homemade pasta fresca" made from organic durum flour with a water content of 30% (usually about 50%), characterised by its elasticity and crispiness.

あさりとカラスミのリングイネ ¥1980 税込

Linguini alle vongole con bottarga
Lingini whith clans and bottarga

有機レモンクリームとサルシッチャのタリアテッレ ¥1980 税込

Tagliatelle ala crema di limone
Tagliatelle whith lemon cream

チボッラ、玉葱の濃いパスタ (シェフのいる時のみ) ¥1980 税込

Cibolla, linguine con cipolle (solo in presenza del proprietario)
Cibolla ,linguine whith onions (only when owner is present)

渡り蟹のトマトクリームタリアテッレ ¥1980 税込

Tagliatelle alla Crema di pomodoro e granchio
Tagliatelle whit Crab tomato cream

松坂牛のボローニャ風ラグーのタリアテッレ ¥1980 税込

Tagliatelle al ragu bolognese
Tagliatelle with Bolognese sauce

白金豚のカルボナーラ ローマ風 ¥1980 税込

Carbonara
Carbonara Roman style . Pancetta(italian becon), pecorino end egg yolk

Antipasti

オーガニックリースサラダと蒸し鶏有機レモンドレッシング

¥1430 税込

Insalata di corone biologiche e pollo al vapore con salsa al limone biologica
Organic wreath salad and steamed chicken with organic lemon dressing

サーモンのカルパッチョとルッコラのサラダ **¥1980** 税込

Carpaccio di salmone e insalata di lucra
Salmon carpaccio and lucra salad

モッツアレラチーズ、チェリートマトのカプレーゼ **¥1980** 税込

Caprese con mozzarella e pomodorini
Caprese with mozzarella cheese and cherry tomatoes

生ハムサラミ類の盛り合わせ **¥1980** 税込

Prosciutto e salame assortiti
Assorted cured ham and salami

厳選した伊チーズの盛り合わせ **¥1980** 税込

Assortimento di formaggi italiani selezionati
Assorted selected Italian cheeses

白金豚サルシッチャ(ソーセージ)オーブン焼き **¥1980** 税込

Salsiccia al forno
Oven-baked salsiccia (sausage)

丸ごと玉葱のオーブン焼きパルミジャーノとバルサミコソース

¥1100 税込

Cipolle intere al forno con parmigiano e salsa al balsamico
Oven-baked whole onions with parmegiano and balsamic sauce

MAKIBI GRILL

当店はブナの薪を使用し専用の薪窯で食材を焼き上げます炭火には無い水分を含んだ炎”で焼くのでジューシーかつ薪の香りで香ばしくスモーキーな仕上がりに

We cook our ingredients using beech firewood in our own wood-fired kiln. The ingredients will be cooked on a "flame with moisture" and will become juicy, fragrant and smoky with the scent of firewood.

岩手県熟成短角の低温ロースト薪焼きステーキ **¥3800** 税込
Aged beef firewood steak from Iwate prefecture

オリジナル熟成短角牛薪焼きハンバーグステーキ **¥2800** 税込
Original aged beef wood-fired hamburger steak

和牛ほほ肉のほろほろ煮込み **¥1800** 税込
Wagyu beef cheek stew

寒ぶりの薪焼き **¥1800** 税込
Wood-roasted yellowtail

スズキの薪焼きクリームチャウダーソース **¥1800** 税込
Aged sea bass wood-grilled cream chowder sauce

天使の海老ソテー アマルフィ **¥1800** 税込
sauteed prawns Malfeito Style

"シェフジョアン の家族で使っていたレシピを公開、200 年以上の伝統があり、
イタリアの最高ピッツェリアでも使用されている小麦粉ですが、
その秘密は？小麦粉、水、塩、イースト、そして時間!ピザは芸術であり、
私たちはそれに情熱を注いでいます。"

"Our recipe has more than 200 years of tradition, our flour is used in the best pizzerias in Italy, the secret? Flour, water, salt, yeast, and time! Pizza is an art, which we are passionate about."