

薪窯焼きピッツア & イタリアンセット
お得で美味しい

Aセット

ピッツア + パスタ

マルゲリータピッツア
あさりとカラスミのパスタ



¥3,500

Bセット

ピッツア + サイド2種

マリナーラピッツア
オーガニック彩りサラダ
フリット・ミスト (フライ盛り合わせ)

¥2,500



Cセット

ピッツア + サラダ + ステーキ

ロマーナピッツア
オーガニック彩りサラダ
短角和牛の薪焼きステーキ

¥4,500

テイクアウト

ご予約はこちらから

03-3770-7777

ご用意までにお時間をいただきます。事前にお電話ください。

デリバリー

Demaecan

出前館にて
ご注文ください



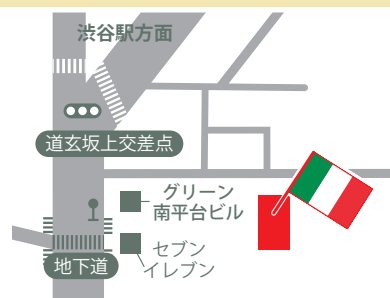
テイクアウト&デリバリー営業時間 11:30 ~ 21:00

7clover

セブンクローバー

東京都渋谷区南平台町 12-8
+F.Square 1F

<https://www.gpp-shop.com/7clover/>



※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。

ドリンク

アルコール

※20歳未満のお客様には販売できません



ピノ グリージョ (白)

生産地:イタリア ヴェネト州
品種:ピノ グリージョ

甘美な辛口ワイン。
緑色を帯びた麦わら色。
果実味と酸味のバランスが良く、塩味を感じ
る優雅な味わいです。

¥3,300



プロセッコ エクストラ ドライ (泡白)

生産地:イタリア ヴェネト州
品種:グレーラ

緑色を帯びた麦わら色。シャンパーニュに匹
敵する5.3気圧の豊かな泡立ちと華やかな
香りのハイコストパフォーマンス。調和のと
れた心地よい酸味、余韻が長く続きます。

¥3,300



ピノ・グリージョ (赤)

生産地:イタリア・ヴェネト州
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン50%、
カベルネ・フラン50%

スミレ色を帯びたルビー色。
スパイシーで力強く、酸味と優しいタンニン、
果実味のバランスとれた味わいです。

¥3,300



ランブルスコ カサノヴァ (泡赤)

生産地:イタリア
エミリアロマーニャ州パルマ
葡萄品種:ピノ・グリージョ 100%
辛口。スミレ色の反射のある赤紫色。きめ細
かく持続性のある美しい泡。しっかりとした
調和のとれた味わい。柔らかな構成と甘みに
より緩和された心地よいタンニンがあります。

¥3,300



ペローニ

プレミアムイタリアンビール。
絶妙にバランスがとれた苦味と柑橘類のス
パイシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み
心地で、驚くほどキレが良く、すっきりとした
後味を実現しています。

¥550



モレッティ

日本に最も輸入されているイタリアンビール。
ホップが効いていて、最後にしっかりとした
苦みも感じられます。フレッシュさとまろや
かさが心地よい、クラシックな味わいのビー
ルです。

¥550

ソフトドリンク

コーラ ¥220
ドクターペッパー ¥220
ジンジャーエール ¥220

サンペレグリノ グレープスカッシュ ¥280
サンペレグリノ レモンスカッシュ ¥280
ウーロン茶 ¥220

イタリア料理とイタリア産生ビールを楽しむ セブクロバーのパーティープラン

記念日や会食、結婚式の二次会、会社行事など大切なひとときをお手伝いいたします。
プライベートダイニングルームや貸切プランもご用意しております。
大切なひとときに、最高の料理とクラフトビールをお楽しみください。

シェフのおすすめ料理12種
+ 飲み放題2時間

おひとり様

¥5,000 ~ (税込)



7clover

セブクロバー

ご予約は
こちらから



パスタ

(1人前)



和牛ボローニャ風
ラグーのパスタ
¥1,980



カルボナーラ
¥1,980



バジルとルッコラの
ジェノベーゼ
¥1,980



有機レモンクリームと
サルシッチャのパスタ
¥1,980



渡り蟹の
トマトクリームパスタ
¥1,980



あさりと
カラスミのパスタ
¥1,980



短角和牛の
薪焼きラザニア
¥1,650

メイン料理

(1人前)



岩手県熟成短角和牛の
薪焼きステーキ
¥4,180



薪焼きポルペトーネ
(短角和牛ハンバーグ)
¥1,980



和牛ほほ肉の
ほろほろ煮込み
¥3,080



季節の魚料理
※スタッフまでお尋ねください
¥1,980

アラカルト

(2人前)



オーガニック彩りサラダ
¥1,480



サーモンのカルパッチョ
¥1,980



ブッラータチーズと
チェリートマトのカプレーゼ
¥1,980



丸ごと玉ねぎの薪窯焼き
パルミジャーノとバルサミコソース
¥1,100



ローストビーフ
¥1,980



生ハムとサラミの
盛り合わせ
¥1,580



サルシッチャの
薪窯焼き
¥1,480



皮付きフライドポテト
¥880



フリット・ミスト
(フライ盛り合わせ)
¥1,780

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。

こだわりの薪窯焼きピッツァ

サイズ: 約23cm (1~2人前)

🍅 トマトベース 🍷 チーズベース
🌶️ 辛味あり



当店おすすめ!
イタリア伝統の味

マルゲリータ 🍅

トマトソース、
モッツアレラチーズ、
バジル

¥1,100



みずみずしいルッコラの
サラダピッツァ

生ハムと
ブッラータチーズ 🍅

トマトソース、
ブッラータチーズ、生ハム、
ルッコラ、チェリートマト

¥2,200



マリナーラ 🍅

トマトソース、ガーリック、オレガノ

¥1,480



オリーブ 🍅

トマトソース、5種のオリーブ、ケッパー、
オレガノ

¥1,580



ロマーナ 🍅

トマトソース、アンチョビ、オリーブ、
オレガノ、ガーリック

¥1,280



ディアボラ 🍅 🌶️

トマトソース、モッツアレラ、辛いサラミ、
ンドウイヤ、バジル

¥1,480



アラビアータ 🍅 🌶️

トマトソース、チェリートマト、ンドウイヤ、
ガーリック、ブラックペッパー、バジル

¥1,480



スモーク 🍅

トマトソース、スモークチーズ、チェリー
トマト、グラナ、バジル

¥1,580



サラミ 🍷

スモークチーズ、モッツアレラチーズ、
サラミ、バジル

¥1,480



ビスマルク 🍷

モッツアレラチーズ、マッシュルーム、
ソーセージ、グラナ、半熟たまご

¥1,780



5フォルマッジ 🍷

スモークチーズ、モッツアレラチーズ、ゴルゴ
ンゾーラ、マスカルポーネ、グラナ、ハチミツ

¥1,780



ンドウイヤ 🍷 🌶️

モッツアレラチーズ、ンドウイヤ、
ソーセージ、バジル

¥1,480



オルトラーナ 🍷

モッツアレラチーズ、マスカルポーネ、
カボナータ、グラナ、バジル

¥1,780



カチャトーラ 🍷

モッツアレラチーズ、マスカルポーネ、
若鶏、オリーブ、たまねぎ、バジル

¥1,480



白トリュフ香る
贅沢チーズピッツァ

スペシャル
ビアンカ 🍷

モッツアレラチーズ、
ブッラータチーズ、
マスカルポーネ、
白トリュフオイル

¥2,200



特別な日には
こちらもおすすめ!

岩手県
熟成短角和牛の
薪焼きステーキ

¥4,180