

全てのピッツァランチに
ドリンクが付きます。

LUNCH 11:00 - 15:00 (14:30 L.O.)

北海道産の厳選素材を
使用しています。
価格は全て税込みです。



- マルゲリータ 小麦/乳 ¥1,400
トマトソース/モッツアレラ/バジル/グラナパダーノ
- マルゲリータD・O・C 小麦/乳 ¥1,700
トマトソース/ミニトマト/ブファラ/バジル/グラナパダーノ
- マリナーラ 小麦 ¥1,300
トマトソース/バジル/にんにく/オレガノ
- シチリアーナ 小麦 ¥1,300
トマトソース/バジル/アンチョビ/黒オリーブ/ケイパー/にんにく/オレガノ/ミニトマト
- フンギ 小麦/乳 ¥1,600
トマトソース/バジル/モッツアレラ/ハム/グラナパダーノ/その日のおすすめきのこ
- プロシュートルッコラ 小麦/乳 ¥1,900
トマトソース/ルッコラ/モッツアレラ/グラナパダーノ/バジル/生ハム
- マオイの丘チチニエツリ 小麦 ¥1,300
トマトソース/しらす/ネギ/ニンニク/オレガノ

- フィレット 小麦/乳 ¥1,500
ミニトマト/バジル/モッツアレラ/グラナパダーノ
- クアトロフォルマッジ 小麦/乳 ¥1,800
モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/タレッジオ/グラナパダーノ
- 長沼ルスティカ 小麦/乳 ¥1,900
燻製モッツアレラ/バジル/じゃがいも/長沼産マトン/グラナパダーノ/黒コショウ
- トニーノ セヴェリーナ 小麦/乳/卵 ¥1,900
リコッタ/モッツアレラ/黒コショウ/長沼産たまご/グラナパダーノ/ハム
- マイル 小麦/乳 ¥1,900
リコッタ/モッツアレラ/黒コショウ/バジル/コーン/ハム/グラナパダーノ
- ブッタネスカ 小麦/乳 ¥1,600
ミニトマト/モッツアレラ/アンチョビ/黒オリーブ/ケイパー/バジル/グラナパダーノ/オレガノ
- ピアンケッティ 小麦 ¥1,300
ミニトマト/しらす/バジル/ニンニク/オレガノ

- セットサラダ ¥500
- 本日のセットデザート ¥300

Set Drink H ... HOT C ... COLD

- H コーヒー / エスプレッソ / 紅茶 / ヨギティー(レモンジンジャー)
- C アイスコーヒー / アイスティー

ソフトドリンク・アルコール各種 ¥400~

TEA TIME 15:00 - 17:00 (16:30 L.O.)

金・日・祝は16:00まで

- Sweets
- ティラミス 小麦/乳/卵 ¥500
 - パンナコッタ 乳 ¥450
 - アイスクリーム 乳/卵 ¥400
 - アフオガード 乳/卵 ¥600



※写真はイメージです。

アレルギーを起こす原材料のうち、特定原材料7品目を右記の表示にて該当するメニューに表示しています。 小麦/乳/卵/そば/落花生/えび/かに

DINNER 17:00 - 20:00 (19:30 L.O.)

金・日・祝のみ

北海道産の厳選素材を
使用しています。
価格は全て税込みです。



- マルゲリータ 小麦/乳 ¥1,300
トマトソース/モッツアレラ/バジル/グラナパダーノ
- マルゲリータD・O・C 小麦/乳 ¥1,600
トマトソース/ミニトマト/ブファラ/バジル/グラナパダーノ
- マリナーラ 小麦 ¥1,200
トマトソース/バジル/にんにく/オレガノ
- シチリアーナ 小麦 ¥1,200
トマトソース/バジル/アンチョビ/黒オリーブ/ケイパー/にんにく/オレガノ/ミニトマト
- フンギ 小麦/乳 ¥1,500
トマトソース/バジル/モッツアレラ/ハム/グラナパダーノ/その日のおすすめきのこ
- プロシュートルッコラ 小麦/乳 ¥1,800
トマトソース/ルッコラ/モッツアレラ/グラナパダーノ/バジル/生ハム
- マオイの丘チチニエツリ 小麦 ¥1,200
トマトソース/しらす/ネギ/ニンニク/オレガノ

- トニーノ セヴェリーナ 小麦/乳/卵 ¥1,800
リコッタ/モッツアレラ/黒コショウ/長沼産たまご/グラナパダーノ/ハム
- フィレット 小麦/乳 ¥1,400
ミニトマト/バジル/モッツアレラ/グラナパダーノ
- クアトロフォルマッジ 小麦/乳 ¥1,700
モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/タレッジオ/グラナパダーノ
- 長沼ルスティカ 小麦/乳 ¥1,800
燻製モッツアレラ/バジル/じゃがいも/長沼産マトン/グラナパダーノ/黒コショウ
- マイル 小麦/乳 ¥1,800
リコッタ/モッツアレラ/黒コショウ/バジル/コーン/ハム/グラナパダーノ
- ブッタネスカ 小麦/乳 ¥1,500
ミニトマト/モッツアレラ/アンチョビ/黒オリーブ/ケイパー/バジル/グラナパダーノ/オレガノ
- ピアンケッティ 小麦 ¥1,200
ミニトマト/しらす/バジル/ニンニク/オレガノ

Appetizer

- 前菜盛り合わせ 2人前 ¥2,000
※2名様以上対応可能です。

Drink ※一部抜粋 H ... HOT C ... COLD

- ワイン各種 ¥2,400~
グラス ¥450
- ムーチョ・アロハ ¥550
ハワイアンスタイル・ペールエール
- コーヒー H C ¥400

アレルギーを起こす原材料のうち、特定原材料7品目を右記の表示にて該当するメニューに表示しています。 小麦/乳/卵/そば/落花生/えび/かに

TAKE OUT

北海道産の厳選素材を
使用しています。
価格は全て税込みです。

Pizza Rosso トマトソースをベースにしたピッツァ

マルゲリータ ¥1,100
トマトソース/モッツアレラ/バジル/グラナパダーノ 小麦/乳



- マルゲリータD・O・C ¥1,400
トマトソース/ミニトマト/ブファラ/バジル/グラナパダーノ 小麦/乳
- フンギ ¥1,300
トマトソース/バジル/モッツアレラ/ハム/グラナパダーノ/その日のおすすめきのこ 小麦/乳
- マリナーラ ¥1,000
トマトソース/バジル/にんにく/オレガノ 小麦

- シチリアーナ ¥1,000
トマトソース/バジル/アンチョビ/黒オリーブ/ケイパー/にんにく/オレガノ/ミニトマト 小麦
- プロシュートルッコラ ¥1,600
トマトソース/ルッコラ/モッツアレラ/グラナパダーノ/バジル/生ハム 小麦/乳
- マオイの丘チチニエツリ ¥1,000
トマトソース/しらす/ネギ/ニンニク/オレガノ 小麦

Pizza Bianco チーズをベースにしたピッツァ

トニーノ セヴェリーナ ¥1,600
リコッタ/モッツアレラ/黒コショウ/長沼産たまご/グラナパダーノ/ハム 小麦/乳/卵



- 長沼ルスティカ ¥1,600
燻製モッツアレラ/バジル/じゃがいも/長沼産マトン/グラナパダーノ/黒コショウ 小麦/乳
- マイル ¥1,600
リコッタ/モッツアレラ/黒コショウ/バジル/コーン/ハム/グラナパダーノ 小麦/乳
- フィレット ¥1,200
ミニトマト/バジル/モッツアレラ/グラナパダーノ 小麦/乳

- クアトロフォルマッジ ¥1,500
モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/タレッジオ/グラナパダーノ 小麦/乳
- ブッタネスカ ¥1,300
ミニトマト/モッツアレラ/アンチョビ/黒オリーブ/ケイパー/バジル/グラナパダーノ/オレガノ 小麦/乳
- ピアンケッティ ¥1,000
ミニトマト/しらす/バジル/ニンニク/オレガノ 小麦

アレルギーを起こす原材料のうち、特定原材料7品目を右記の表示にて該当するメニューに表示しています。 小麦/乳/卵/そば/落花生/えび/かに