

毎日生地から手作りしています ひとつ上の 薪窯焼きピッツァ

タトはサクッと 中はもちもち 熱マナポリピッツァ!!

スタッフーキ甲レ!!

4種類のチーズを 贅沢に使用しています



クアトロフォルマッジ (モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ・グラナパダーノ)

(Nº 1

シンプル・イズ・ベスト!!



王妃マルゲリータ

(トマトソース・モッツァレラ・バジル・グラナパダーノ) **¥1.300**(税込¥1.430)



生ハムと野菜のピッツァ

(生ハム・サラダ・モッツァレラ・ グラナパダーノ)

¥1,600 (稅込¥1,760)



ステーキピッツァ

(ステーキ・サラダ・ステーキソース・ バルサミコソース・グラナパダーノ)

¥1,700 (稅込¥1,870)



ぴっこら

(トマトソース・水牛モッツァレラ・ バジル・チェリートマト・グラナパダーノ)

¥1,600 (稅込¥1,760)



照り焼きチキンピッツァ

(照り焼きチキン・ポテトサラダ・コーン・ オニオン・てりやきソース・マヨネーズ・ モッツァレラ・グラナパダーノ)

¥1,400 (稅込¥1,540)



ミックスピッツァ

(トマトソース・エビ・ベーコン・卵・トマト・オニオン・ピーマン・ モッツァレラ)

¥1,500 (稅込¥1,650)



タラモピッツァ

(たらこ・ポテトサラダ・ソーセージ・ブロッコリー・オニオン・マヨネーズ・モッツァレラ)

¥1,400 (稅込¥1,540)



ビスマルク¥1,600 (税込¥1,760)

(トマトソース・生ハム・卵・モッツァレラ・グラナパダーノ)

ペアメニュ・

2種類の味を贅沢に楽しんじゃおう♪



◆マルゲ&しらす ¥1.500 (稅込¥1.650)

¥1.500 (稅込¥1.650) ◆マルゲ&明太もち

◆マルゲ&照り焼きチキン ¥1,500 (税込¥1,650)

¥1,600 (税込¥1,760) ◆マルゲ&クアトロ

◆クアトロ&しらす ¥1,600 (税込¥1.760)

◆クアトロ&明太もち ¥1,600 (税込¥1,760)

◆クアトロ&・図り焼きチキン ¥1.600 (税込¥1.760)

*ペアメニューにないピザもお作りできます (ステーキピッツァとピスマルクは除く) ¥1.700(稅込¥1,870)

\セットメニューもございます ╱

(税込¥616)

本日のサラダ デサルト ィー・ ※デザートはドリンクパーに 変更できます

本日のサラダ (税込¥968)

デザート ドリンクバー

※デザートはドルチェのページをご覧ください



しらすピッツァ

<mark>(バジル</mark>ソース・しらす・ソーセージ・ トマト・バジル・モッツァレラ)

¥1,500 (稅込¥1,650)



明太もちチーズ

(明太子・もち・ポテトサラダ・コーン・ オニオン・マヨネーズ・モッツァレラ)

¥1.400 (稅込¥1.540)



きのことベーコンのピッツァ <mark>(</mark>てりやきソース・きのこ・ベーコン・ マヨネーズ・モッツァレラ・グラナパダーノ)

¥1,400 (稅込¥1,540)



ツナコーンのピッツァ (ツナ・コーン・マヨネーズ・モッツァレラ) ¥1.300 (稅込¥1.430)

期間限定のお楽しみ♪

☆ 今月のイチオシ!ピッツァ (黒板をご覧ください) ¥1.500 (稅込¥1.650)

Let's Topping!

お好みの具材をトッピング♥

・チェリートマト ¥165 (税込¥181) ・コーン ¥165 (税込¥181) ・サラミ ¥275 (税込¥302) ・ゴルゴングーラチーズ ¥275 (税込¥302) ・モッツァレラチーズ ¥275 (税込¥302) ・生八ム ¥385 (税込¥423) ・ペーコン ¥385 (税込¥423) ・水牛のモッツァレラ ¥495 (税込¥544)

麺はイタリア産リングイネ!!

ゆであげパスタ

もちもち麺とソースのハーモニーをお楽しみください♡





₩ ワタリガニの トマトクリームパスタ ¥1,300 (税込¥1,430)

3000000

不動の人気! ワタリガニの トマトクリームパスタ

旨味をぎゅっと凝縮したソースと もちもちの麺が相性抜群!! 男女問わず人気の高い一品です

- ◆小エビとほうれん草のトマトクリームパスタ
- ●那須御養卵の濃厚カルボナーラ
- ◆彩り野菜のミートソース
- **◆きのことベーコンのパスタ**
- ◆和風たらこパスタ
- ◆今月のイチオシ!パスタ(黒板をご覧ください)

- ¥1,200 (稅込¥1,320)
- ¥1,200 (税込¥1,320)
- ¥1,100 (税込¥1,210)
- ¥1,100 (税込¥1,210)
- ¥1,050 (税込¥1,155)
- ¥1,200 (税込¥1,320)



キフキフトロ〜リャギ味い チーズフォンデュ ¥1,500 (税込¥1,650)

11,500 (1,22+1,050

& P:

グリュイエールチーズや エメンタールチーズなどを 当店オリヅナルの配合で ブレンドしています♪



パンや野菜 などに 熱 々のチーズをからめて お 召し上がりください!



那須御養卵使用30080~38000日

ふわとろオムライス

何度でも食べたくなる魅惑の味☆ツェフ自慢のオムライスです

Delicious

◆とろっとろビーフと季節野菜の デミグラスソースオムライス

¥1.300(稅込¥1.430)

ケチャップライスをふわふわの卵で包み、 コクのあるデミグラスソースで仕上げました

◆チーズフォンデュソースの オムライス

¥1,300(稅込¥1,430)

チーズ好きにはたまらないオムライス!! チーズと卵が、奏でる最高のハーモニーを 存分にご*堪能ください



◆やわらか骨付きチキンのトマトクリームオムライス

¥1.300(稅込¥1.430)

◆牛**すじカレーのオムライス** (白米またはケチャップライスをお選びください)

¥1,400(稅込¥1,540)

Meat Dish 肉料理

ダイナマイトスペアリブ

¥1,650(稅込¥1,815)

※デミグラスソース・てりやきソースからお選びください

※ライス別 ライス小¥200 (税込¥220)、ライス中&大¥800 (税込¥380)

スペアリプ~サラダ添え~

3本¥1,500(稅込¥1,650)

ローストチキン~サラダ添え~

¥680 (税込¥748)

鶏の唐揚げ~チャイニーズスタイル~

¥750 (税込¥825)



ダイナマイトスペアリブ



スペアリブ~サラダ添え~

Salad サラタ

シャキシャキレタスサラダ

シェフサラ**ダ**(おまかせグリーンサラダ)

ローストピーフ~サラダ仕立て~

生ハムサラダ

¥860 (税込¥946)

¥860 (稅込¥946)

¥1,200(稅込¥1,320)

¥1,200(稅込¥1,320)

A la carte アラカルト

自家製ピクルス

山盛りポテトフライ

にんにくのまるっと揚げ

ナンコツ唐揚げ

タコ唐揚げ

本日の鮮魚のカルパッチョ

アヒージョ(エピとキノコ)~パグット付き~

¥400 (稅込¥440)

¥500 (稅込¥550)

¥400 (稅込¥440)

¥530 (稅込¥583)

¥990(稅込¥1,089)

¥980(税込¥1,078)

¥900 (税込¥990)

うこらるーじゅ自慢のドルチェ OLCE MENU

ALL ¥500 (税込¥550)



至福のアフォガード

甘さの中にコクを楽しめる大人のデザート



王様のパンナコッタ

とろっとなめらか食感が、やみつきになる こと間違いなし♪



幸せカタラーナ

焦しカラメルのほろ苦さと、カスタードの 甘さのマリアージュ



プリンセスティラミス

男女問わず人気の高い、王道イタリアン ドルチェ!



選べる!自家製ジェラート

季節ごとに変わる、やさしくぜいたくな 味わい

★ジェラートはお好きな味を2種類お選び下さい





COURSE MENU

ペアコース

¥5,200 (稅込¥5,720)

※おひとり様¥2,600 (税込¥2,860)



前菜の盛り合わせ

グリーンサラダ

スペアリブ

ポテトフライ

お好きなピッツァ

※ステーキピッツァはプラス¥400(税込¥440)

お好きなパスタ(ハーフサイズ)

お好きなミニデザート2つ

- ※下記からお選びください
 - ・かぼちゃプリン
 - ・バスクチーズケーキ
 - ・ガトーショコラ
 - ・パンナコッタ
 - ・カッサータ
 - ・マンスリードルチェ (詳しくはスタッフまでおたずねください)

