

ホールケーキ



ホールケーキ

- | | | |
|--------------|---------------------------------------|---------------|
| 1 | フルーツショートケーキ
Fruit short cake | 12cm ￥ 3,500 |
| | | 15cm ￥ 4,300 |
| | | 18cm ￥ 6,100 |
| (※4日前までのご予約) | | |
| 2 | フルーツタルト
Fruit tart | 12cm ￥ 3,100 |
| | | 15cm ￥ 3,700 |
| 3 | ショコラクラシック
Chocolate classics | 12cm ￥ 2,700 |
| | | 15cm ￥ 3,500 |
| 4 | 自家製リコッタチーズのトルタ
Ricotta chese Talta | 12cm ￥ 2,700 |
| | | 15cm ￥ 3,500 |
| 5 | シフォンケーキ
Chiffon cake | プレーン ￥ 3,100 |
| | | ピスタチオ ￥ 3,300 |

※メッセージプレートを添える事ができます。

※前日までにお電話での問い合わせ、ご予約として頂くケーキとなります。

※ケーキのサイズによっては前日ではご用意できないものもございますので
お早めにご連絡を宜しくお願いします。

※当日のキャンセルはキャンセル料が発生しますのでご了承くださいませ。

[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311

ピッツァ

テイクアウトのピッツァメニュー

自家製モッツアレラチーズを使った自慢の窯焼きピッツァです。

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | マルゲリータ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、バジル) | ¥ 1,900 |
| 2 | カプリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、ソーセージ、マッシュルーム、ブラックオリーブ、ゆで卵、アスパラガス、パルミジャーノ) | ¥ 2,300 |
| 3 | デリチオーザ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、エビ、生ハム、ケッパー、ルーコラ) | ¥ 2,600 |
| 4 | ナスとベーコンのピッツァ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、ナス、ベーコン、バジル) | ¥ 2,100 |
| 7 | クアトロフォルマッジ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルミジャーノレジャーノ) | ¥ 2,750 |
| 8 | シチリアーナ
(生クリーム、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、アンチョビ、ニンニク、赤タマネギ、オレガノ、ブラックオリーブ) | ¥ 2,100 |
| 9 | ディアボラ
(トマトソース、ゾーナイタリア産モッツアレラチーズ、サラミピッカント、ソーセージ 赤タマネギ、ペコリーノチーズ、オレガノ) | ¥ 2,300 |
| 10 | 生ハムと女鹿平産キノコのクリームピッツァ
(生クリーム、燻製モッツアレラチーズ、ト生ハム、女鹿平産キノコ、カマンベールチーズ、ルーコラ、トマト、パルミジャーノ) | ¥ 2,650 |

シェフの気まぐれピッツァ

- | | | |
|---|--|---------|
| A | モルタデッラとピスタチオのピッツァ
(モルタデッラ、モッツアレラ、リコッタ、パルミジャーノ、ピスタチオクリーム、マッシュルーム、ルコラ、オレンジピール) | ¥ 2,700 |
| B | 桜鯛のピッツァ ジェノベーゼ
(モッツアレラ、タイ、レモン、サラミ、インゲン、プチトマト、バジル、ジェノバソース、粉チーズ) | ¥ 2,500 |



[お問い合わせ・ご予約] 082-527-2311