


# 生地から手づくりの自家製ピッツァ

## ピッツァ

**healthy is tasty**  
 このマークがついている商品は、シーフードと野菜だけで  
 旨みをだしている商品です。詳しくはHP【神戸屋レストランのこだわり  
 または、右のQRをご覧くださいませ。



**石窯焼のピッツァ**  
**石窯で焼いた  
 ピッツァは  
 表面は「パリッ」  
 中は「もちっ」**

**プラス プuffアラ**      ピッツァに使用しているチーズをプラス税込¥420にて  
 ¥400 (税込¥420)      プuffアラ (水牛) のチーズに変更いたします。



**イタリア産生ハムとルッコラのピッツァ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,620(税込¥1,701)  
 スモール (直径約21cm) ¥880(税込¥924)



**healthy is tasty**  
**4種の海の幸のピッツァ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,720(税込¥1,806)  
 スモール (直径約21cm) ¥880(税込¥924)



**4種チーズのピッツァ クワトロフォルマッジョ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,720(税込¥1,806)  
 スモール (直径約21cm) ¥880(税込¥924)



**healthy is tasty**  
**青森産にんにくのマリナーラ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,120(税込¥1,176)  
 スモール (直径約21cm) ¥750(税込¥787)



**国産3種きのこのピッツァ トリュフ風味**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,420(税込¥1,491)  
 スモール (直径約21cm) ¥800(税込¥840)



**牛挽肉とドライマト・ブロッコリーのピッツァ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,420(税込¥1,491)  
 スモール (直径約21cm) ¥800(税込¥840)



**イタリア産フレッシュモッツァレラのマルゲリータ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,400(税込¥1,470)  
 スモール (直径約21cm) ¥800(税込¥840)



**イタリア産フレッシュプuffアラ (水牛) のマルゲリータ**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,680(税込¥1,764)  
 スモール (直径約21cm) ¥880(税込¥924)



**ゴルゴンゾーラとポロねぎのピッツァ ガスハレ風**  
 レギュラー (直径約27cm) ¥1,720(税込¥1,806)  
 スモール (直径約21cm) ¥880(税込¥924)

## パスタ

最後にフレッシュな  
 パルミジャーノチーズを削って  
 お仕上げいたします。

本場イタリアから  
 輸入した  
 フレッシュな  
 ペラガッティノ  
 チーズ使用

**おすすめ**  
**千葉県産ジャンボマッシュルームとペラガッティノ**  
 ¥1,400(税込¥1,470)  
 こちらの商品はチーズの器でお持ちいたします  
 その後、お席にてお皿に盛り付けさせていただきます



**フレッシュブロッコリーのクリームフェットチーネ生ハム添え**  
 ¥1,500(税込¥1,575)

**イタリア産オーガニックトマトのパスタ**  
 ¥1,280(税込¥1,344)

**あさりのスパゲッティ**  
 ¥1,500(税込¥1,575)

**ベーコンと有機トマトのアマトリチャーナ**  
 ¥1,200(税込¥1,260)

**青森県産にんにくのペペロンチーノ**  
 ¥980(税込¥1,029)

**手長海老のリングイネ**  
 ¥1,890(税込¥1,984)

**ペスカトーレ ナポリ風**  
 ¥1,890(税込¥1,984)