

Qualità

こだわりの厳選素材

Herb

農薬を一切使用していないハーブを使用。

健康に安全に育ったハーブだからこそ

本来の風味が芳醇に香りたちます。



Tomato

サルヴァトーレが現地に赴き、セレクトしたトマトソース。

サンマルツァーノ種を中心にイタリアで素材にこだわり、

厳選したもの。ピッタリに最適な酸味と甘みとレッシュ感を
程よいバランスで持っています。



Mozzarella Cheese

イタリアでも希少な水牛のミルクだけを使って出来たモッツアレラチーズを使用しています。

手に入るのはサルヴァトーレだけ。イタリアに行っても購入することの出来ない、とても貴重なチーズです。

フレッシュな状態のままイタリア・ナポリから空輸で届けてもらっています。



Ingredients

市場で仕入れる新鮮な魚介類や季節の野菜、
料理にあわせて産地を厳選した肉類など、
こだわりの食材を使用しています。





ナポリ風フリットミスト（揚げ物の盛り合わせ）
Assorted Fries
¥2,000

魚介のインサラータ（サラダ仕立て）
Seafood Salad
¥1,800

生ハム・サラミ盛り合わせ
Assorted Prosciutto and Salami
¥2,300

ANTIPASTO

本日の前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers
¥2,500

魚介のコールドプレート 瞬間スモーク
Instant Smoked Seafood Cold Plate
¥2,600

いろいろ野菜のミネストローネ
Minestrone
¥1,000

ガスパッчヨ オリーブのクロスティーニ添え
Gazpacho served with Olive Crostini
¥1,200

水牛モッツアレラチーズのカプレーゼ
Buffalo Mozzarella Caprese
¥1,600



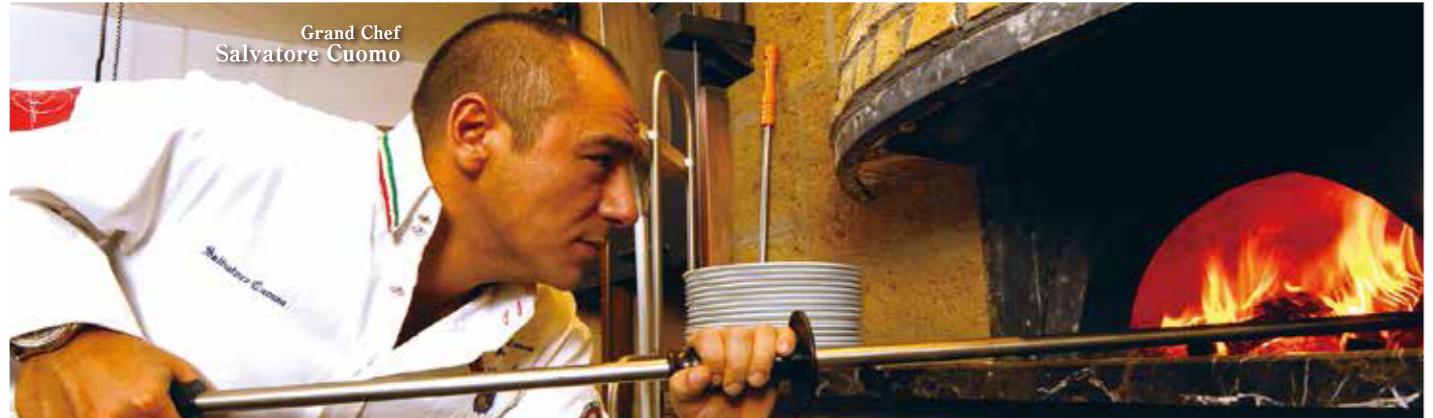
INSALATA

ルーコラセルバチカとパルミジャーノのサラダ
Wild Rocket Greens and Parmesan Cheese Salad
¥1,200

サラミと青パパイヤのサラダ ハチミツとゴルゴンゾーラ風味
Salami and Papaia Salad with Honey and Gorgonzola Flavor
¥1,300

沖縄豚とゴーヤのサラダ 人参とパインのカクテルドレッシング
OKINAWA Pork and Bitter Melon Salad dressed with Yellow Carrot and Pineapple
¥1,480

Grand Chef
Salvatore Cuomo



ピツツア生地は通常サイズ 150g / G (グランデ) サイズ 200g

PIZZA ROSSO



マルゲリータ

MARGHERITA

赤・白・緑のイタリアンカラーの代表的No.1ピツツア。

(トマト・バジル・モツツアレラ)

Tomato, Basil, Mozzarella

¥1,500 (G ¥1,900)



マリナーラ No.1

MARINARA No.1

4種のトマトを贅沢に使い、チーズを使用しないナポリピツツアの原形。(モツツアレラ無)

(トマト・チェリートマト・ミディトマト・ドライトマト・オレガノ・バジル・ニンニク)

Tomato, Cherry Tomato, Midi Tomato, Dried Tomato, Oregano, Basil, Garlic

¥1,300 (G ¥1,500)



ロマーナ

PIZZA ROMANA

人気のマルゲリータにアンチョビ・チェリートマト・ケッパー・ニンニク・オレガノをトッピング。通好みのピツツア。

(トマト・バジル・ケッパー・チェリートマト・アンチョビ・オレガノ・ニンニク・モツツアレラ)

Tomato, Basil, Caper, Cherry Tomato, Anchovy, Oregano, Garlic, Mozzarella

¥1,600 (G ¥2,000)



気まぐれピツツア

CAPRICCIOSA

イタリアの代表的食材をふんだんに使った、欲張りピツツア。

(トマト・マッシュルーム・アーティチョーク・プロシュートコット・ブラックオリーブ・モツツアレラ)

Tomato, Mushrooms, Artichoke, Prosciutto, Black Olive, Mozzarella

¥1,600 (G ¥2,000)

PIZZA BIANCO



ディアボラ HOT

DIAVOLA

ハーブチキンとナポリサラミを使ったスパイシーなピツツア。

(チキン・サラミ・トウガラシ・ウンドゥーや・ニンニク・モツツアレラ)

Chicken, Salami, Hot Red Pepper, Spicy Pork Ham, Garlic, Mozzarella

¥1,600 (G ¥2,000)



沖縄豚とりコッタチーズのチッショリ

PIZZA CICCIOLI

ナポリ伝統のチッショリの旨味が全体をまとめます。

(沖縄豚・バジル・トレビス・リコッタチーズ・モツツアレラ)

OKINAWA Pork, Basil, Trevise, Ricotta Cheese, Mozzarella

¥1,700 (G ¥2,100)



ビアンカネーベ

BIANCA NEVE

『白い山』という意味の、贅沢に生ハム、ルーコラを使用したピツツア。

(生ハム・ルーコラ・グラナスライス・モツツアレラ)

Prosciutto, Rucola, Grana Padano, Mozzarella

¥2,100 (G ¥2,500)



PIZZA PANNA



バンビーノ

BAMBINO

お子様の好きなコーンとツナのクリームピツツア。サルヴァトーレのピツツアは無添加だから食べさせたい。

(ツナ・コーン・マッシュルーム・バジル・トマト・クリーム・モツツアレラ)

Tuna, Corn, Mushroom, Basil, Tomato, Cream, Mozzarella

¥1,500 (G ¥1,900)



4種のチーズのピツツア ~ハチミツ付~

PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON MIELE

4種類のチーズの個性・塩気とハチミツの甘味が絶妙な味わいを表現します。

(ハチミツ・ゴルゴンゾーラ・サムソー・エダム・クリーム・モツツアレラ)

Honey, Gorgonzola, Samsoc, Edam, Cream, Mozzarella

¥1,800 (G ¥2,200)



イゾラベルデ

ISOLA VERDE

島をイメージした、女性におすすめの一品。

(エビ・ルーコラ・ケッパー・チェリートマト・クリーム・グラナスライス・モツツアレラ)

Shrimp, Rucola, Caper, Cherry Tomato, Cream, Grana Padano, Mozzarella

¥1,900 (G ¥2,300)

PIZZA FANTASIA



D.O.C. ~ドック~

ピツツア世界コンペティション最優秀賞受賞

Denominazione di Origine Controllata

「ピツツア世界コンペティション」にて三年連続受賞、世界が認めたピツツアです。シンプルかつ贅沢な美味しさをご堪能ください。

(チェリートマト・バジル・モツツアレラ)

Cherry Tomato, Basil, Mozzarella

¥2,100 (G ¥2,500)



オルトラーナ

ORTOLANA

お野菜のグリルいっぱいの香ばしいピツツア。

(季節のグリル野菜~トマト、パプリカ、アスパラ、オニオンなど~・モツツアレラ)

Seasonal Grilled Vegetables ~Tomato, Paprika, Asparagus, Onion etc~, Mozzarella

¥1,600 (G ¥2,000)



サラミと唐辛子のウンドゥーや HOT

'NDUJA CON PEPPERONCINO E SALAMI

カラブリア地方の伝統、ウンドゥーやをアクセントにしたスパイシーなピツツア。

(トマト・サラミ・トウガラシ・ウンドゥーや・オレガノ・モツツアレラ)

Tomato, Salami, Hot Red Pepper, Spicy Pork Ham, Oregano, Mozzarella

¥1,600 (G ¥2,000)

《表示価格はすべて税金・サービス料込》



PASTA

アラビアータ ペンネ
Penne with Spicy Tomato Sauce

¥1,200

アサリとズッキーニ スパゲッティ
Spaghetti with Clams and Zucchini

¥1,200

海ぶどうと柚子こしょうのペペロンチーノ スパゲッティ
Spaghetti Peperoncino with Sea Grapes and Yuzu Pepper

¥1,200

カルボナーラ スパゲッティ
Spaghetti Carbonara

¥1,350

フレッシュトマト、バジリコ スパゲッティ
Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

¥1,400

パルミジャーノ リゾット
Parmesan Cheese Risotto

¥1,600

ポルチーニのクリームソース フェットチーネ
Fettuccine with Porcini Cream Sauce

¥1,800

スカンピ（手長エビ）クリームソース リングイネ
Linguine with Prawn and Cream Sauce

¥2,200

魚介のナポリ風ペスカトーレ カルトッコ リングイネ
Linguine with Seafood wrapped in paper

¥2,480

SECONDO

PESCE

燻製したカジキマグロのグリル
Charcoal Grilled Smoked Swordfish

¥2,200

オマール海老のグリル ケッカソース
Charcoal Grilled Homard Lobster with Fresh Tomato Sauce

¥2,800

本日の入荷のお魚をお好みの調理法で
《グリル／紙包み焼き／ナポリ風ブイヤベース》
Charcoal Grilled / paper wrapped / Neapolitan Bouillabaisse

CARNE

チキンと野菜のスピエディーニ サルサベルデ
Chicken and Vegetable Skewers with Parsley Sauce

¥1,800

沖縄豚のピツツアイオーラ風
Pizzaiola style OKINAWA Pork

¥2,600

沖縄もとぶ牛のタリアータ
Charcoal Grilled Motobu Beef Steak

¥4,800

T-BORN のビステッカ (600g)
T-Bone Steak 600g

¥5,800



DOLCE

パンナコッタ

¥800

Pannacotta

カンノーリ

¥800

Cannoli

ティラミス

¥800

Classic Tiramisu

トルタカプレーゼ

¥800

Chocolate Cake

デリッツィアアルリモーネ

¥800

Italian Lemon Cream Cake

マchedニアミルクジェラート添え

¥800

Macedonia with Milk Gelato

ジェラート各種

¥450

Today's Gelato

本日のデザート盛り合わせ

¥1,500

Today's Assorted Dessert