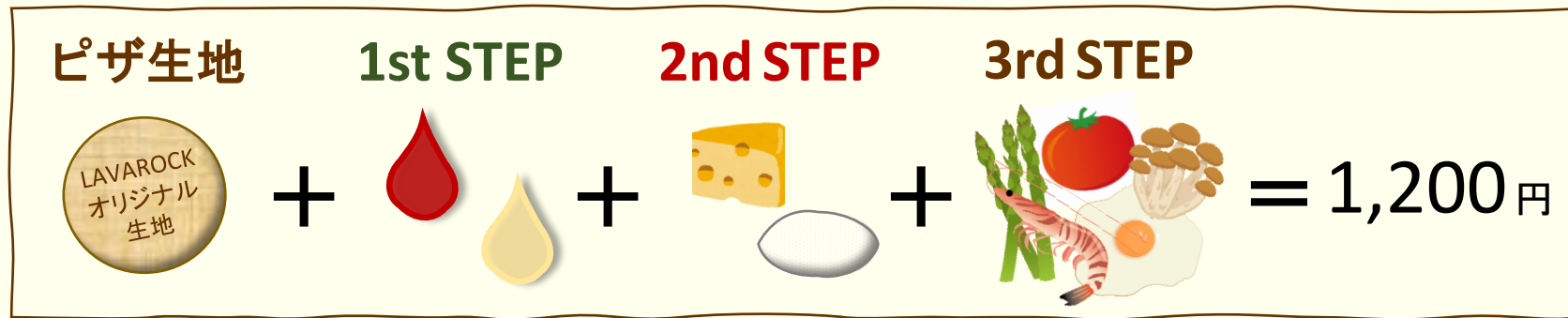


# CUSTOM PIZZA



## 1st STEP ソースを選ぼう / Choose a Sauce

- 2種のトマトをブレンドしたオリジナルソース

・トマト / Tomato
- 蔵王地養卵とパンチェッタを加えた濃厚ソース

・クリーム / Cream
- バジル、松の実、にんにく 香り高いソース + 200円

・ジェノベーゼ / Genovese

## 2nd STEP チーズを選ぼう / Choose a Cheese

- 3種のチーズをブレンド

・ミックス / Mix
- もっちりとしたクセのない味

・モッツアレラ / Mozzarella
- 甘みと弾力が特徴 + 200円

・水牛モッツアレラ / Buffalo Mozzarella
- 香ばしい香り + 200円

・燻製モッツアレラ / Smoked Mozzarella

## 3rd STEP トッピングを2つ選ぼう / Choose 2 Toppings

- ① トマト / Tomato
- ② スパイスオニオン / Spice Onion
- ③ アスパラガス / Asparagus
- ④ 冬野菜のグリル / Grilled summer vegetables
- ⑤ スイートコーン / Sweet Corn
- ⑥ 青森県産 たつこにんにく / Garlic
- ⑦ サフラン風味のヤリイカ / Saffron Flavored Squid
- ⑧ 岩手県産 ベーコン / Bacon from Iwate prefecture
- ⑨ 石巻産 アンチョビ / Anchovy
- ⑩ ガーリックシュリンプ / Garlic Shrimp
- ⑪ 蔵王地養卵 / Local Premium Egg
- ⑫ タンドリーチキン / Tandoori chicken
- ⑬ フンギ / Funghi
- ⑭ 辛口チョリソー / Chorizo
- ⑮ オリーブ / Olive
- ⑯ アボカド / Avocado

トッピング3つ以上は 1つ +100円

スペシャルトッピング 1つ +300円

- ・宮城県産牡蠣のオイル漬け / Marinated Oyster
- ・燻製鴨ハム / Smoked Duck
- ・イタリア産 プロシュート / Prosciutto
- ・スモークサーモン / Smoked Salmon
- ・牛タンの炙り / Grilled Beef Tongue
- ・パンチェッタ / Pancetta

# ORIGINAL PIZZA

フレッシュバジルと水牛モッツアレラのマルゲリータ  
Pizza Margherita

王道のマルゲリータを、自慢の濃厚な水牛モッツアレラで

M 1,500円 / L 2,100円



スモークサーモンと茸の仙台味噌クリームソースピザ  
柚子胡椒のアクセント

'SENDAI' Miso Cream Pizza with Smoked Salmon and Mushroom Yuzu Pepper's Accent

仙台味噌を使用し、和テイストのクリームピザフレッシュマッシュルームとをトッピングし、柚子胡椒オイルで味を引き締めました

M 1,700円 / L 2,500円



仙台名物牛タンと曲がりネギのピザ 南蛮味噌の香り

Pizza with Beef Tongue and Bent Welsh Onion The Scent of 'NANBAN' Miso

仙台名物の牛タンを使用した仙台ならではのオリジナルピザ。南蛮味噌でアクセントをつけました

M 1,400円 / L 2,000円



海の幸のピザ ペスカトーレ

Pizza Pescatore

魚介類をたっぷりトッピングしました

M 1,900円 / L 2,700円



クアトロフォルマッジ はちみつとオリジナルスパイス添え

Quattro Formaggi with Honey and Original Spices

4種のチーズとドライいちじく、3種のペッパーを使用ピザ好きにはたまらないピザ

M 1,700円 / L 2,400円



※ピザ生地サイズはMサイズ/直径24cm (2名様分相当) Lサイズ/直径30cm (3~4名様分相当)です。