

CREATE YOUR OWN

1 STEP CHOOSE A BASE

ベースピッツアを選ぼう!



MARGHERITA ¥1,100
マルゲリータ

トマト/フレッシュモッツアレラ/パルミジャーノ・レッジャーノ
オリーブオイル/バジル



BIANCA ¥1,100
ビアンカ

フレッシュモッツアレラ/ガーリック/パルミジャーノ・レッジャーノ
オレガノ/オリーブオイル



MARINARA ¥980
マリナーラ

トマト/ガーリック/オレガノ/オリーブオイル



VERDE ¥1,200
ヴェルデ

バジルペースト/フレッシュモッツアレラ
パルミジャーノ・レッジャーノ



CREMA ¥1,100
クレマ

ホワイトソース/グリュイエールチーズ
パルミジャーノ・レッジャーノ/オリーブオイル

2 STEP SELECT ADD ONS

トッピングを選ぼう!

VEGETABLE ¥110

Dried Tomatoes	ドライトマト
Avocado	アボカド
Cherry Tomato	チェリートマト
Black Olives	オリーブ
Arugula	ルッコラ
Red Onions	赤たまねぎ
Jalapenos	ハラペーニョ
Pineapple	パイナップル
Corn	とうもろこし

CHEESE ¥220

Soy Milk Cream	豆乳クリーム
Camembert Cheese	カマンベールチーズ
Ricotta	リコッタ
Gorgonzola	ゴルゴンゾーラ
Truffle Cheese	トリュフチーズ (¥770)
Mozzarella Di Bufala	水牛モッツアレラ (¥990)
Burrata	ブラータ (¥990)

HONEY ¥220

Citrus Honey	イタリア産シトラス蜂蜜
--------------	-------------

JAPAN ORIGINAL ¥220

Cauliflower & Kale Tabbouleh	カリフラワーとケールのタブレ
Tokachi Mushrooms	十勝マッシュルーム
Hokkaido Colorful Potato	北海道産カラフルポテト
Balsamic Sauted Mushroom	きのこのバルサミコンテー
Marinated Artichoke	アーティチョークのオイル漬け
PP Broccoli	ペペロンチーノブロッコリー

PROTEIN ¥330

NEW Smoked Mackerel	鯖のスモーク
Plant Based Meat	プラントミートハンバーグ
Octopus Tapnard	タコのタップナード
Salsiccia	サルシッチャ
Tamarind Shrimp	タマリンドシュリンプ
Smoked Bacon Jam	スモークベーコンジャム
Pepperoni	ペパロニ
Rosemary Chicken	ローズマリーチキン
Bacon	ベーコン
Prosciutto Di PARMA	パルマ産生ハム
Meatball	ミートボール

SPECIALTY PIES

【スペシャルティパイ】

ベストなトッピングを組み合わせたオリジナルピッツア。

JAPAN ORIGINAL

NEW FRESH BURRATA & ROAST BEEF PIZZA	フレッシュブラータ&ローストビーフピッツア	¥3,200
フレッシュブラータ/ローストビーフ/十勝マッシュルーム/ルッコラ		
NEW LOBSTER & GIROLLE BROCCOLI PIZZA	ロブスターとジロール茸のブロッコリーピッツア	¥2,900
ロブスター/ジロール茸/スモークチーズ/ブロッコリー/ドライトマト		
CHICKEN & AVOCADO WITH KALE GENOVESE	ケールジェノベーゼとチキン・アボカド	¥1,800
ローストチキン/アボカド/チェリートマト/赤玉ねぎ		
MUSHROOM TRUFFLE CHEESE BREAD	きのこのトリュフチーズブレッド	¥2,000
トリュフチーズ/ローストきのこ/パルミジャーノ・レッジャーノ/グリュイエールチーズ/サルシッチャ		

800° DEGREES CLASSICS

CAPRICCIOSA	カプリチョーザ	¥1,800
アーティチョーク/ローストきのこ/オリーブ/生ハム		
QUATTRO FORMAGGI	クアトロフォルマッジ	¥1,800
フレッシュモッツアレラ/パルミジャーノ・レッジャーノ/リコッタ/ゴルゴンゾーラ/イタリア産シトラス蜂蜜		
MARGHERITA DOC	マルゲリータDOC	¥2,300
水牛モッツアレラ/チェリートマト/バジル		

ROTISSERIE CHICKEN

みちのく清流鶏ロティサリーチキン	HALF ハーフ	¥1,980
	QUARTER クォーター	¥1,280



BURRATA

【ブラータ】

濃厚な生クリームを包み込んだフレッシュモッツアレラの前菜。

BURRATA & CHERRY TOMATOES	ブラータチーズ & トマトカプレーゼ	¥1,300
BURRATA & AVOCADO SALSA	ブラータチーズ & アボカドサルサ	¥1,300
BURRATA & PROSCIUTTO DI PARMA	ブラータチーズ & パルマ産生ハム	¥1,500

SALADS

CAESAR	シーザー	¥880
CHOPPED MEAT	チョップドミート	¥900
GREEK	グreek	¥880
GREEN KALE VEGAN	グリーンケールヴィーガン	¥900

SMALL BITES

CHICKEN NUGGETS	自家製チキンナゲット	¥680
SPICY LAMB CHOP	スパイスラムチョップ	¥580
BEER BATTERED FISH FRITTER	フィッシュビアフリッター	¥780
MEATBALL	ミートボール	¥780
CALAMARI FRITTER	カラマリフリット	¥780
POTATO FRITTER	ポテトフリット	¥680



TAKEOUT

テイクアウトメニューをご用意しております。ご利用のお客さまはスタッフまでお申し付けください。

DESSERT

CITRUS HONEY FROMAGE BLANC SOFT SERVE	シトラス蜂蜜フロマージュブランソフトクリーム	¥680
GATEAU AU CHOCOLAT	ガトーショコラ	¥780
TEA CREME BRULEE	紅茶のクレームブリュレ	¥780

BEER

800° DEGREES ORIGINAL

CRAFT BEER	クラフトビール	¥750
STOUT	クラフト黒ビール	¥750
HALF & HALF	ハーフ&ハーフ	¥750

THE PREMIUM MALT'S

ザ・プレミアムモルツ

MORETTI (Bottle Beer)	モレッティ	¥800
ALL FREE (Non-alcoholic)	オールフリー	¥600

WINE

※詳細はスタッフにおたずね下さい。

GLASS WINE (RED / WHITE)	グラスワイン	¥750~
GLASS BIO WINE (RED / WHITE)	グラスビオワイン	¥750~
BOTTLE WINE	ボトル	¥3,200~

LEMONADE COCKTAIL

AMERICAN LEMONADE	¥650
アメリカンレモネード	
CASSIS BERRY LEMONADE	¥650
カシスベリーレモネード	
GINGER LEMONADE	¥650
ジンジャーレモネード	
LEMONADE BEER	¥750
レモネードビア	

SEASONAL COCKTAIL

NEW HOT RUM GINGER	¥620
ホットラムジンジャー	

STANDARD COCKTAIL

JIM BEAM HIGHBALL	¥550
ジムビームハイボール	
BEAM COLA	¥600
ビームコーラ	
BLACK SYANDY GAFF	¥700
ブラックシヤンディガフ	



コーヒーは『UNLIMITED COFFEE ROASTERS』の
コーヒー豆を使用しております。



紅茶は『ART OF TEA』の
茶葉を使用しております。

●当店のメニュー品は、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。●個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますので、スタッフまでお問い合わせ下さい。●表記はすべて店内ご利用時の税込価格です。●We cook all our ingredients with the same kitchen ware. Please inform us if you have any allergies.