



# 石窯ピッツア工房 stone oven pizza

営業時間 11:00~14:30

※飛切れ次第終了となります。  
※価格はすべて税込となっております。  
※写真はイメージとなっております。

ピッツアのサイズはすべて27cm



## 淡路しらすスペシャル

### Awaji whitebait special Pizza

淡路産しらす/淡路玉ねぎ/ペコリーノ・ローマン/ニンニク  
ミニトマト/ハセリ/オリーブオイル/レモンオイル  
淡路産しらすを使った、ずと香ばしいにくくと甘みのある淡路産  
玉ねぎをスライスしてトッピング。フレッシュなミニトマトの酸味がアクセント  
に、味の香りと爽やかさが広がる、ここでしか味わえない贅沢な一品です。

2200円 (税込)



## 淡路玉ねぎのピッツア

### Awaji Onion Pizza

グラナ・バターノ/リコッタチーズ/フィオルディラテ  
チーズ/淡路玉ねぎ/ブラックペッパー

じっくり焼き上げることで甘みが引き立つ「淡路玉ねぎ」に、  
コクのある「グラナバターノ」、滑らかな「リコッタチーズ」、  
「ミルキーなフィオルディラテチーズ」が贅沢に使用、シンプル  
で奥深い味わいです。

1650円 (税込)



## 自家製ベーコンとジャガイモのピッツア

### Homemade bacon and potatoes Pizza

淡路えびすもち豚自家製ベーコン/淡路たまねぎ/リコッタチーズ  
フィオルディ・ラテチーズ/ダラナ・バターノチーズ/ポテトサラダ

当店の加工場で丁寧に仕込んだ自家製ベーコンの旨みと、甘みの強い  
淡路玉ねぎ、滑らかなリコッタチーズと、ホクホクのポテトサラダ  
を合わせ焼き上げました。素材それぞれの優しい味わいが重なり合う  
ことでしか味わえない1枚です。

1800円 (税込)



## 島チーズのマルゲリータ

### Local cheese Margherita Pizza

淡路島カチョ・ガヴァロチーズ/グラナ・バターノチーズ/トマトソース  
バジル/EXオリーブオイル

淡路島名産の牛乳から作られた「カチョ・カヴァロ」を使用。  
このチーズはフロマージュパン 2024 第1回で最高金賞を  
受賞しました。芳醇なコクと深みのある味わいをシンプルに  
ミニトマトとバジルで引き立てました。

本来の美味しさを存分に堪能できる特別な1枚です。

2200円 (税込)



## ソーセージ職人のピッツア

### specialty sausage Pizza

自家製ソーセージ/トマトソース/グラナバターノ/フィオル  
ディラテチーズ/ブラックペッパー

当店のソーセージ職人がこだわった自家製ソーセージに香り  
高いトマトソースと濃厚な「グラナバターノ」が絡み合う、  
食べ応えのある一枚。仕上げのブラックペッパーが全体を  
引き締め、味わい深いアクセントとなります。

1600円 (税込)



## バンビーノ

### Bambino Pizza

淡路えびすもち豚自家製ソーセージ/淡路玉ねぎ/  
スウィートコーン/ツナ/フィオルディ・ラテチーズ  
/グラナ・バターノチーズ/オリーブオイル

旨みがたっぷりの淡路えびすもち豚を使った自家製粗びきソーセージに、  
甘み豊かな淡路玉ねぎとスウィートコーンとツナをトッピング。  
仕上げにミルキーなフィオルディ・ラテチーズをたっぷりのせ、素材の  
コクとやさしい甘さが楽しめるピッツアです。

1650円 (税込)



## マルゲリータ

### Margherita

トマトソース/バジリコ/グラナ・バ  
ターノ/EXオリーブ/フィオルディラテチーズ

トマトの酸味と甘み、2種類のチーズがおりなす、豊かなコクと香り。  
フィオルディラテチーズはフレッシュでミルク味と優しい酸味が  
旨味と香りのもつグラナバターノ、シンプルながらも奥行きのある  
味わいに仕上げました。

1500円 (税込)



## 淡路牛のボロネーゼピッツア

### Awaji beef bolognese Pizza

自家製淡路牛のボロネーゼ/フィオルディ・ラテチーズ/  
グラナ・バターノ/オリーブオイル

淡路牛の旨味をたっぷり閉じ込めた贅沢なボロネーゼピッツア。  
じっくり煮込んだ淡路牛ミンチ肉の濃厚な味わいにとろけるフィオルディ  
・ラテチーズがまろやかに重なり、仕上げにグラナ・バターノチーズが  
全体をまとめる、シンプルながらも奥深いコクと香りを楽しめるピッツア。

1800円 (税込)



## シチリアーナ

### Siciliana Pizza

トマトソース/ニンニク/アンチョビ/  
ミニトマト/バジル/ケッパー/オレガノ/  
オリーブ/オリーブオイル

ニンニクとアンチョビの力強い旨味をベースに農家さん  
から直送された淡路産のこだわりミニトマトの酸味とケッパー  
とオリーブの塩味がアクセント。仕上げにバジルとオレガノ  
を添えた香り高いピッツア。

1950円 (税込)



## マリナラー

### Marinara Pizza

トマトソース/オレガノ/ニンニク/  
バジリコ/EXオリーブオイル

トマトソースにニンニク、オレガノ、オリーブオイルで仕上げた  
シンプルなピッツア。チーズを使わず、トマトのうま味と香ばしい  
ニンニク風味、オレガノの爽やかな香りが広がります。

1300円 (税込)

## マストゥニコーラ

900円 (税込)

グラナバターノ/バジリコ/EXオリーブオイル

## マルゲリータビアンカ

1750円 (税込)

グラナバターノ/フィオルディラテチーズ/ミニトマト/バジリコ/EXオリーブオイル

## 島チーズのマルゲリータ ビアンカ

2300円 (税込)

淡路島カチョ・ガヴァロチーズ/ミニトマト/グラナ・バターノチーズ/バジル/オリーブオイル

## クアトロ・フォルマッジ

2200円 (税込)

リコッタチーズ/プロヴァラチーズ/ゴルゴンゾラチーズ/グラナバターノ/フィオルディラテチーズ

## side menu

### サイドメニュー

## フライドポテト(細切り)

450円

## Fries



## イングランドの丘の自家製品

### Our Signature House Sausage



## 自家工房

### 粗びきソーセージ

450円

## Homemade coarse-cut sausage

淡路島で養豚された淡路えびすもち豚はバナナをチップにし、エサを  
与えた希少な豚肉を使用したソーセージはジューシーで豊かな味わい。  
食材や製造方法にこだわった至極の逸品。