



石窯ピッツア工房 stone oven pizza

営業時間 11:00~14:30

※お持ち帰りメニューとなります。
※価格はすべて税込みとなっております。
※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(アワジ)玉ねぎ/ペコリーノ・ローマ/ニンニク
ミニトマト/ハセリ/オリーブオイル/レモンオリーブオイル
淡路産しらす(アワジ)と香ばしいにんにくと甘みのある淡路産
玉ねぎをトッピング。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・パダーノ/リコッタチーズ/フィオルディラテチーズ
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「グラナパダーノ」、滑らかな「リコッタチーズ」
「マイ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
で奥深い味です。

1650円 (税込)



淡路島スパシーディアボロ

Awaji island Spicy Pizza

ディアボロソース(トマトソース、チリソース、淡路玉ねぎみじん切り、
グラナ・パダーノチーズ、フィオルディラテチーズ、セミドライハート
ナポリサラミ/オリーブオイル

辛味のあるディアボロソースをベースにサラミとフィオルディラテチーズを
合わせた夏の食欲がそそる1枚。淡路玉ねぎの甘みとセミドライハートの
凝縮した旨味が、ピリツとした辛さの中に奥行きが感じます。

仕上げにオリーブオイルとグラナパダーノを加え、香り高くコク深い味わい

1900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・パダーノチーズ/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/グラナパダーノ/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
高く、トマトソースと濃厚な「グラナパダーノ」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・パダーノチーズ/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。
仕上げにマイ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・パ
ダーノ/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マイルキーな味わいとし、
旨味と香りのもつグラナパダーノ、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・パダーノ/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こけるフィオルディ
・ラテチーズがまろやかに重なり、仕上げにグラナ・パダーノチーズが
全体をまとめ、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)

グラナパダーノ/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)

グラナパダーノ/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・パダーノチーズ/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/ゴルゴンゾーラチーズ/グラナパダーノ/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。