



石窯ピッツア工房 stone oven pizza

営業時間 11:00～14:30

※売切れ次第終了となります。
※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

淡路島しらす / 淡路玉ねぎ / ベコリーナ・ロマーノ / ニンニク
ミニトマト / バセリ / オリーブオイル / レモンオリーブオイル

淡路島近海で育ったしらすと香ばしいニンニクと甘みのある淡路島産
玉ねぎスライスをトッピング。フレッシュなミニトマトの酸味がアクセントに。
磯の香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)

淡路島スパイシーディアボロ

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・バターノチーズ / フィオルディラテチーズ / セミドライトマト
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トマトの凝縮したうま味が
ピリッとした辛さの中に奥行を感じます。

仕上げにオリーブオイルとグラナ・バターノチーズを加え、香り高くコク深い1枚です。

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・バターノチーズ / トマトソース /
バジル / EX オリーブオイル

淡路島名産品の牛乳から作られた「カチョ・ガヴァロチーズ」を使用。
このチーズはフロマージュジャパン 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。
チーズ本来のおいしさを存分に堪能できる特別な1枚です。

2200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・
バターノチーズ / オリーブオイル

淡路牛のうま味をたっぷりと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
全体をままと、シンプルながらも奥深いコクと香りを楽しむピッツア。

1800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・バターノチーズ / フィオルディ
ラテチーズ / ブラックペッパー

当園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
全体をギリッと引き締め、味わい深いアクセントとなります。

1600円 (税込)

淡路玉ねぎのピッツア

Awaji Onion Pizza

グラナ・バターノチーズ / 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
・バターノチーズ」となめらかな「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1枚です。

1650円 (税込)

マリナーラ

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)

マルゲリータ

Margherita Pizza

トマトソース / バジリコ / グラナ・バターノチーズ / EX オリーブオイル
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キーな味わいと深いうま味と香りのもつグラナ・バターノ
チーズ。シンプルながらも奥行のある味わいに仕上げました。

1500円 (税込)

side menu

サイドメニュー

フライドポテト(細切り) 450円
Fries

