

PIZZA MENU

秦野産の石臼挽き小麦を使用した生地は、麦本来の深い味わいが楽しめます。ご注文を頂いてから、1枚1枚伸ばし、店内の石窯で焼き上げます。高温で一気に焼き上げるので表面はパリッと、中はもちもちです。



TAKE OUT
できます
※一部除く
箱・袋代別途

TAKE OUT
OK!

カスタマイズ CUSTOMIZE

●ふわふわチーズ追加
(デュガス)

380円
(税込418円)

●モッツアレラチーズ追加

380円
(税込418円)

●たまご追加 100円
(税込110円)



桜えびと海老もちのピザ

SAKURA SHRIMPS MOCHI PIZZA

桜えびと、関西の一部地域でお馴染みの桜えびが入った“海老もち”を使用。えびの香ばしい風味と、チーズの旨味がたまらない春限定ピザ。

1,280円
(税込¥1,408円)



たけのこのジェノベーゼピザ

GENOVESE PIZZA WITH BAMBOO SHOOTS

自家製ジェノベーゼソースに、たけのこのシャキシャキ食感がたまりません。ゴルゴンゾーラが隠し味。

1,200円
(税込¥1,320円)



TOMATO トマトソース

人気
NO.1



マルゲリータ MARGHERITA

トマトソース／バジル／
モッツアレラチーズ

780円
(税込858円)



パルマ(生ハムとルッコラ)

PARMA

生ハム／ベビーリーフ／
トマトソース／
モッツアレラチーズ

950円
(税込1,045円)

人気
NO.2



ビスマルク 黒トリュフオイルがけ

BISMARCK WITH
BLACK TRUFFLE OIL

卵／生ハム／
トマトソース／
モッツアレラチーズ／
黒トリュフオイル



1,280円
(税込1,408円)



マリナーラ MARINARA

トマトソース／
ガーリック／オレガノ

780円
(税込858円)



サルモーネ(サーモン)

SLMONE

スモークサーモン／
ベビーリーフ／
トマトソース／
モッツアレラチーズ

1,100円
(税込1,210円)



CHEESE チーズベース (はちみつ付き)

日本一



14種のチーズのピザ 14KINDS OF CHEESE PIZZA

グラナパダーノ、ゴーダ、ゴルゴンゾーラ、コルビー
ジャック、サムソー、ステッペン、スモーク、デュガス、
パルミジャーノ、マリボー、ミモレット、モッツアレラ、
モントレージャック、レッドチェダー

(仕入状況により1、2種類追加内容が変わる場合があります)

2,200円
(税込2,420円)



クワトロフォルマッジ (4種のチーズ)

QUATTRO FORMAGGI

ゴルゴンゾーラ／モッツアレラ
／ゴーダ／グラナパダーノ

980円
(税込1,078円)



季節の
おすすめ

釜揚げしらすと 3種のチーズのピザ

WHITEBAIT WITH
3 CHEESE PIZZA

釜揚げしらす／モッツアレラ／
ゴーダ／グラナパダーノ

950円
(税込¥1,045円)



ゴルゴンゾーラと ドライいちじく

GORGONZOLA DRIED FIG

ゴルゴンゾーラ／ドライいちじく
／モッツアレラ

ミニ
1,100円 (税込1,210円) 630円 (税込693円)

LUNCH ランチセット

平日：～17:00 まで 土日祝：～14:00 まで

ご注文はスタッフまで！
モバイルオーダー不对応。

ランチタイム限定で、ピザと
一緒にご注文頂けるお得な
セットです。組み合わせて注
文可。ミニピザは対象外。

●ランチビール +600円
(ハーフサイズ) (税込660円)
●ソフトドリンク +200円
(税込220円)

SEASON LIMITED

季節限定メニュー



Pairing Sakura Beer

大山湧水工房 桜の豆腐

桜の塩漬けが混ぜ込まれた、春限定のくみ上げ豆腐。

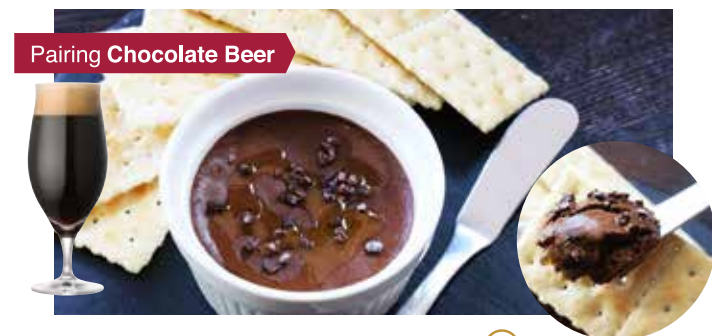
530 円 (税込 583 円)



生ハムとさかもとのたまごのユッケ

特製のピリ辛だれに漬けたユッケ風生ハム。ビール進み過ぎ注意！

680 円 (税込 748 円)



Pairing Chocolate Beer

おつまみカカオパテ

濃厚ビターでチョコビールと合わせると、とろけます。

630 円 (税込 693 円)

SALAD

サラダ ※LサイズはSサイズの1.5倍量になります

ジャーマンポテトサラダ

粗めにつぶしたじゃがいもに、炒めた角切りベーコンが食べ応えあり。

・Sサイズ 580 円 (税込 638 円) ・Lサイズ 880 円 (税込 968 円)

生ハムサラダ

茨城県の飯田ファーム直送のペビーリーフを生ハムとともに。

・Sサイズ 680 円 (税込 748 円) ・Lサイズ 980 円 (税込 1,078 円)



ジャーマンポテトサラダ



生ハムサラダ



サーモンサラダ

サーモンサラダ

・Sサイズ 780 円 (税込 858 円) ・Lサイズ 1,120 円 (税込 1,232 円)

茨城県の飯田ファーム直送のペビーリーフをサーモンとともに。



合鴨のパストラミ



牛タン丸ごと1本の赤ワイン煮込み



枝豆ペペロンチーノ



石窯焼きソーセージ盛り合わせ



トルティーヤチップス&サルサソース



サルサナチョス



生ハムグリッシーニ



ミックスナッツ



釜揚げしらすのアヒージョ

トルティーヤチップス&サルサソース 580 円 (税込 638 円)
追加サルサソース +220 円

サルサナチョス 580 円 (税込 638 円)

合鴨のパストラミ 580 円 (税込 638 円)

牛タン丸ごと1本の赤ワイン煮込み バゲット2切付
・丸ごと (約 250g) 2,400 円 (税込 2,640 円)
・ハーフ 1,300 円 (税込 1,430 円)
バゲット追加 +308 円

生ハムグリッシーニ 580 円 (税込 638 円)
ピザ生地をスティック状に焼き上げたおつまみ

オリーブ 480 円 (税込 528 円)

ミックスナッツ 480 円 (税込 528 円)

釜揚げしらすのアヒージョ(バゲット付き) 730 円 (税込 803 円)
バゲット追加 +308 円

枝豆ペペロンチーノ Sサイズ(1人前) 410 円 (税込 451 円)
Lサイズ(Sサイズの2倍) 680 円 (税込 748 円)

石窯焼きソーセージ盛り合わせ
— 2種盛り合わせ 730 円 (税込 803 円)
ガーリックペッパー／ヴァイスハーブ
— 4種盛り合わせ 1,380 円 (税込 1,518 円)
ポーク／粗挽き／ガーリックペッパー／ヴァイスハーブ
— 単品(1本) 各 380 円 (税込 418 円)
ポーク／粗挽き／ガーリックペッパー／ヴァイスハーブ

人気メニュー 早くご提供できます

厚木ハムのレバーパテ



クラッカー添え 630 円 (税込 693 円)

バゲット添え 780 円 (税込 858 円)

チーズ盛り合わせ

・日替わりチーズ 5種 870 円 (税込 957 円)

・選べる3種: 780 円 (税込 858 円)
・選べる5種: 1,170 円 (税込 1,287 円)
・選べる9種: 1,880 円 (税込 2,068 円)

ビールメニューの裏のチーズラインナップからお好きなものを選んで下さい



DESSERT



焼きリンゴ

730 円 (税込 803 円)



ひんやり 大学芋風 おさつスティック

580 円 (税込 638 円)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

COFFEE

コーヒー

ホット／アイス 各 455 円 (税込 500 円)

COLD

コールド

ジンジャーエール／りんごジュース／

オレンジジュース／アイスティー／ウーロン茶 各 400 円 (税込 440 円)

※アレルギーなどをお持ちで、メニューに気になる点のある方はスタッフにお声掛けください。

ネットワーク名
SanktGallen
パスワード
taproom2021

