

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



くんしん 燻辛チポトレソースのベーコンピザ

BACON PIZZA WITH CHIPOTLE PEPPERS SAUCE

燻製ハラペーニョソース“チポトレ”と、燻製モツアレラチーズを使用。穏やかな辛味にふんわりスモークの香り、ベーコンの旨味がジューシーです。

1,380円
(税込¥1,518円)



シチリア風 塩さばの レモンアンチョビピザ

SALTED MACKEREL ANCHOVY LEMON PIZZA

レモンの香りが塩さばの旨味を引き立てる、この上なく爽やかなピザ。アンチョビの塩加減と、オレガノの風味、2種のチーズ(モツアレラとグラナパダーノ)のコクが絶妙なバランス。メイン料理のような満足感のある1枚。

1,280円
(税込¥1,408円)

カスタマイズ CUSTOMIZE

●ふわふわチーズ(デュガス)
追加:380円 (税込418円)

●モツアレラチーズ
追加:380円 (税込418円)

●燻製モツアレラチーズ
追加:380円 (税込418円) チェンジ:50円 (税込55円)

●たまご
追加:100円 (税込110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／
モツアレラチーズ

950円
(税込1,045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)



人気
NO.2

ビスマルク BISMARCK

卵／生ハム／
トマトソース／
モツアレラチーズ



1,280円
(税込1,408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種程度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／モツアレラ
／ゴーダ／グラナパダーノ

980円
(税込1,078円)



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



半熟卵とベーコンの
ラクレットチーズ焼き

とろ〜り濃厚ラクレットチーズを
卵とベーコンと絡めて。
バケット付き

730 円
(税込 803 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)



餃子日替わり
5 個盛り

鉄鍋餃子のラインナップより
日替わりで 5 個をご提供。
同じ種類が複数入る場合あり。

600 円
(税込 660 円)



ゆすい
大山 湧水工房の
くみあげ豆腐

410 円
(税込 451 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)

SanktGallen® TAP ROOM



おつまみ盛り合わせ

・S サイズ (1 ~ 2 人前) 730 円 (税込 803 円)
・L サイズ (3 ~ 4 人前) 1,380 円 (税込 1,518 円)

おつまみ 4 品以上の盛り
合わせ。内容は不定期変
更あり。※画像は一例です



トルティーヤチップス&サルサソース



おつまみカカオパテ



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

追加サルサソース +220 円

580 円
(税込 638 円)

おつまみカカオパテ

630 円
(税込 693 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

バケット 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)

バケット追加 +308 円



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

生ハムグリッシーニ

ピザ生地をスティック状に焼き上げたおつまみ

580 円
(税込 638 円)

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(バケット付き)

730 円
(税込 803 円)

バケット追加 +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
ガーリックペッパー／ヴァイスハーブ (税込 803 円)

— 4 種盛り合わせ 1,380 円
ポーク／粗挽き／ガーリックペッパー／ヴァイスハーブ (税込 1,518 円)

— 単品 (1 本) 各 380 円
ポーク／粗挽き／ガーリックペッパー／ヴァイスハーブ (税込 418 円)

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)

バケット添え

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 デザート



バナナキャラメリゼ
とろけるクリームチーズとアイス添え

630 円 (税込 693 円)

SOFT DRINK ソフトドリンク

COFFEE コーヒー

七沢のバイオニアコーヒー工房によるオリジ
ナルブレンドです。ご注文ごとに淹れますの
で 8 分程度お時間がかかる場合があります。

ホットコーヒー

各 455 円
(税込 500 円)

COLD コールド

アイスコーヒー／アイ스티ー／ジンジャーエール
りんごジュースオレンジジュース／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



ジャーマンポテトサラダ



生ハムサラダ



サーモンサラダ