

SUNDAY'S BAKE RIVER GARDEN

PIZZA MENU

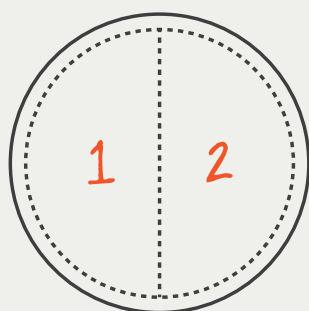
薪窯で焼きあげる本格ナポリピッツァ



SUNDAY'S BAKE RIVER GARDEN

Pizzeria, Trattoria, Café

窯焼きピッツァは出来たてのアツアツを是非お召し上がりください！



special Combination!

好きなピッツァを2種類チョイス！

ハーフ & ハーフ

Half & Half

価格は半分ずつの値段＋200円

Cheese!



クアトロ
フォルマッジ

Quattro Formaggi

【水牛モッツアレラ＋ゴルゴンゾーラ
＋リコッタ＋タレージョ＋蜂蜜添え】
4種のチーズをブレンドし、
濃厚な味わいが楽しめる人気のピッツァ。

1700

Classic!



ビスマルク
ビアンカ

Bismarck Bianca

【モッツアレラ＋きのこ＋卵＋バジル
＋ハム＋ブラックペッパー】
キノコと半熟卵が絡みあう定番の
ビスマルクの白。

1650

For Kids!



バンビーノ
ビアンカ

Bambino Bianca

【モッツアレラ＋コーン＋自家製ミートソース
＋リコッタ】
キッズも大好きバンビーノの白。

1320

Japanese!



ジャポネ

Tapone

【九条ネギ＋モッツアレラ＋シラス
＋焦がしバター醤油＋ニンニク】
その名の通り日本とイタリアが融合した
風味豊かなピッツァ。

1430

Popular!



プロシュート
エ ルッコラ

Prosciutto E Rucola

【リコッタチーズ＋水牛モッツアレラ
＋ルッコラ＋生ハム】
生ハムとルッコラをたっぷり使った
不動の人気を誇るピッツァ。

1700

Rich!



ポルチーニ

Porcini

【ポルチーニソース＋水牛モッツアレラ
＋きのこ＋ハム】
世界三大きのこポルチーニを
ソースでたっぷり使用した贅沢な一枚。

1650

Meat!



マチェライオ

Macellaio

【モッツアレラ＋九条葱＋色々なお肉】
イタリア語で“お肉屋さん”の意味。
お肉たっぷりチーズベースの1枚。

1430

Classic!



マルゲリータ

Margherita

【トマトソース＋バジル＋モッツアレラ】
トマトの酸味とチーズの甘さが絶妙。
言わずと知れた定番ピッツァ。

1200

Burrata!



ブルータ

Burrata cheese

【トマトソース＋ブルータチーズ＋ミニトマト
＋バジル】

数量限定！ブルータチーズを
贅沢にまるまる2つ使用！
※ハーフ&ハーフ不可

2000

Rich!



マルゲリータ
ブッファラ

Margherita Bufala

【バジル＋トマトソース＋モッツアレラ
＋アンチョビ＋ケッパー＋オレガノ】
イタリア帰りのピッツァ職人が残した
フレッシュ水牛モッツアレラ使用の
贅沢でミルキーなマルゲリータ。

1380

Trad!



ナポリ

Napoli

【バジル＋トマトソース＋モッツアレラ
＋アンチョビ＋ケッパー＋オレガノ】
イタリア帰りのピッツァ職人が残した
シンプルで美味しいピッツァ。

1310

Classic!



ビスマルク
ロッサ

Bismarck Rossa

【トマトソース＋卵黄＋モッツアレラ＋ハム】
とろとろ卵がハムに絡み、口の中で
トマトソースと溶け合います。

1370

For Kids!



バンビーノ

Bambino

【トマトソース＋ハム＋コーン＋モッツアレラ】
イタリア語で「少年」。
お子様にもおすすめ！

1310

Salami!



サラメ

Salame

【バジル＋トマトソース＋モッツアレラ
＋サラミ】
サラミをたっぷり使用した贅沢ピッツァ。

1310

Olive!



オリーブ

Olive

【トマトソース＋モッツアレラ＋バジル
＋ミニトマト＋オリーブ＋サラミ】
オリーブとミニトマトたっぷりの
オリジナルピッツァ。

1320

Spicy!



アラビアータ

Arrabiata

【トマトソース＋モッツアレラ＋辛口サラミ
＋辛口オリーブオイル＋バジル】
ピリッとパンチの効いた辛さが
食欲を引きます。

1310

Original!



カプリチオーザ

Capricciosa

【トマトソース＋モッツアレラ＋バジル
＋サラミ＋きのこ＋ミニトマト】
具沢山の定番ピッツァを当店仕様、
サンデイズスタイルで。

1540

Seafood!



チチニエリ

Cicerielli

【トマトソース＋シラス＋オレガノ＋ニンニク】
たっぷりシラスを散りばめた
海の香りいっぱいの美味しいピッツァ。

1310

Trad!



ポポロ

Popolo

【トマトソース＋きのこ＋オリーブ＋サラミ
＋バジル＋玉ねぎ＋ニンニク】
具沢山&粉チーズもたっぷり。

1320

Standard!



マリナール
スペチャーレ

Marinara Speciale

【トマトソース＋バジル＋ガーリック】
トマトソースとにんにく、オレガノの
バランスが旨さを引き立てる美味ピッツァ。

1100

Pepper!



スカルパリエッロ

Scarpantiello

【トマトソース＋バジル＋ミニトマト＋ケッパー
＋ニンニク＋粉チーズ＋ブラックペッパー
＋オリーブ】
お酒との相性◎黒胡椒の利いた、
ピッツァ職人おすすめ!やみつきピッツァ!

1210

OTUMAMI

ナポリのおやつ！

Snacks!



窯焼き
チーズフォカッチャ

Cheese Focaccia

【チーズ＋フォカッチャ】
おつまみにもぴったり。
ハーフ&ハーフ不可。

660

NO Mozzarella!

モッツアレラチーズ未使用のピッツァ！

エクストラバージンオイル香る、アルコールとの相性◎な窯焼きピッツァたち☆
チーズが苦手な方や、軽く食べたい方にもおすすめ！



薪窯で焼きあげる本格ナポリピッツァ

薪をつかったピッツァ窯では 400° 以上の熱で一気に焼きあげます。

高温で素早く仕上げることで余計な水分や食材の旨味を逃さず、

外はカリカリ、中はもっちりとした食感を楽しめます。

ピッツァイオーロが焼く本格薪窯ナポリピッツァを、ぜひ一度ご賞味ください。

Take out menu!

テイクアウトもできます！

メニューはこちらから！

※一部テイクアウトできないメニューもございます。

