

Cheese



TAKE OUT
モッツアレラ
¥700(税込)



TAKE OUT
ブッラータ
¥1,200(税込)



TAKE OUT
リコッタ
¥800(税込)



TAKE OUT
ストラッチャテッラ
¥900(税込)



チーズ3種盛りプレート
ブッラータ・リコッタ・モッツアレラ
¥2,400(税込)



チーズ3種盛りハーフ
¥1,300(税込)



チーズ7種盛りプレート
モッツアレラ・
モッツアレラ・ディ・
リコッタ・
フリモサーレ・
ストラッチャテッラ・
マスカルポーネ・
さけるモッツアレラ
¥1,900(税込)



ディカウトギフトセット
チーズ代金+梱包代 ¥200(税込)

Pizza

ピッツァ1枚で約2名様分のボリュームです。シェアをオススメします。 PIZZA SIZE 約27cm



TAKE OUT
マルゲリータ
¥1,200(税込)



TAKE OUT
マルゲリータ・ブッラータ
¥2,000(税込)



TAKE OUT
ビスマルク
¥1,600(税込)



TAKE OUT
チチニエリ
(淡路島産シラス使用)
¥1,400(税込)



TAKE OUT
マルゲリータ&
淡路島玉ねぎのピッツァ
¥1,300(税込)



TAKE OUT
淡路島産足赤エビと
魚介のピッツァ
¥2,000(税込)



TAKE OUT
バジル&トマト
¥1,400(税込)



TAKE OUT
ヴェルデ
¥1,600(税込)



TAKE OUT
淡路島
玉ねぎのピッツァ
¥1,400(税込)



TAKE OUT
ストラッチャテッラのピザ
¥1,800(税込)



TAKE OUT
えびすもも豚の
ソーセージ&リコッタ
¥1,600(税込)



TAKE OUT
クトロフォルマジ
¥2,000(税込)



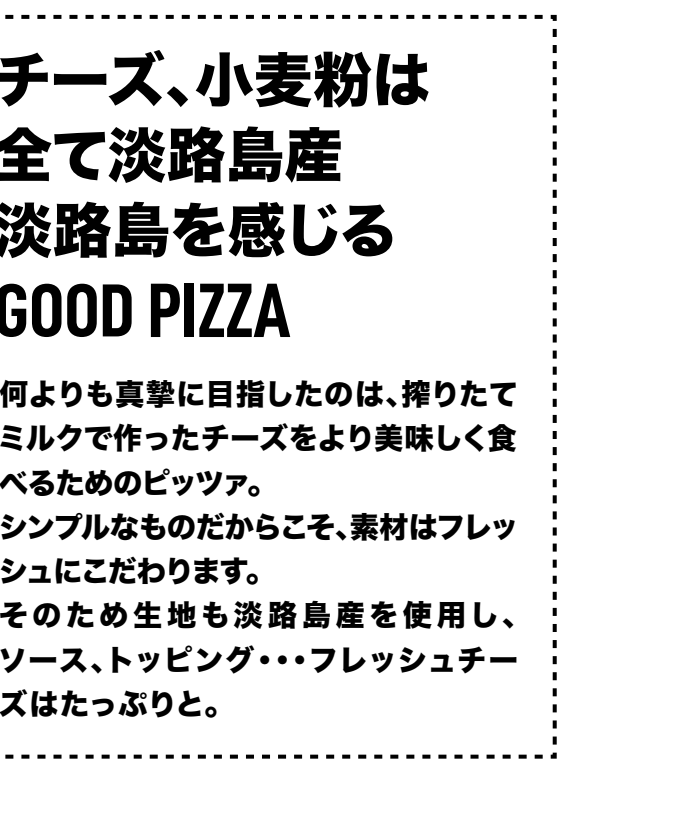
TAKE OUT
3種のイタリアンハム
¥2,000(税込)



TAKE OUT
プリマヴェーラ
¥1,600(税込)

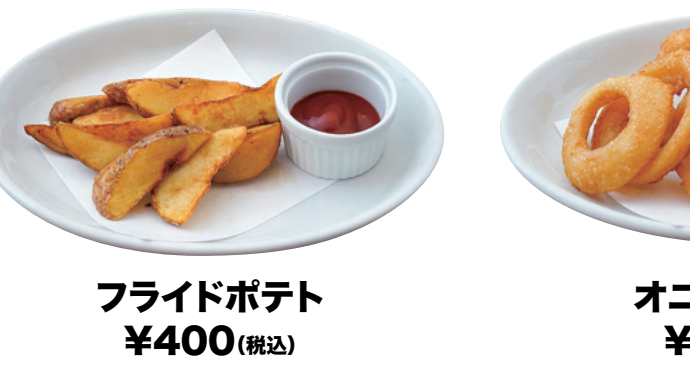


TAKE OUT
淡路島サクラマス
ブッラータ
¥2,600(税込)



TAKE OUT
チーズ、小麦粉は
全て淡路島産
淡路島を感じる
GOOD PIZZA
何よりも真摯に目指したのは、搾りたて
ミルクで作ったチーズをより美味しく食
べるためのピッツァ。
シンプルなものだからこそ、素材はフレッシュ
にこだわります。
そのため生地も淡路島産を使用し、
ソース、トッピング・・・フレッシュチー
ズはたっぷり。

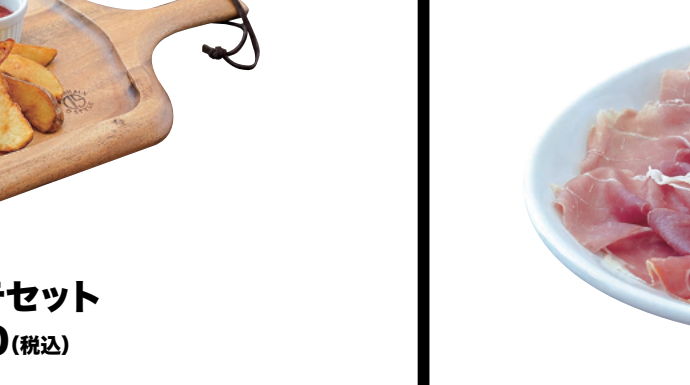
Appetizer



TAKE OUT
フライドポテト
¥400(税込)



TAKE OUT
オニオンリング
¥400(税込)



TAKE OUT
オニオセット
¥700(税込)



TAKE OUT
淡路島産フレッシュフルーツと
新玉ねぎのサラダ
Regular ¥900(税込)
Large ¥1,800(税込)
※季節によってフルーツは変わります



TAKE OUT
淡路島のグリルチキンと
シザーサラダ
¥1,200(税込)



TAKE OUT
作りたてリコッタチーズのサラダ
R ¥900(税込)
L ¥1,800(税込)



TAKE OUT
ホエーミルクチキン
¥700(税込)



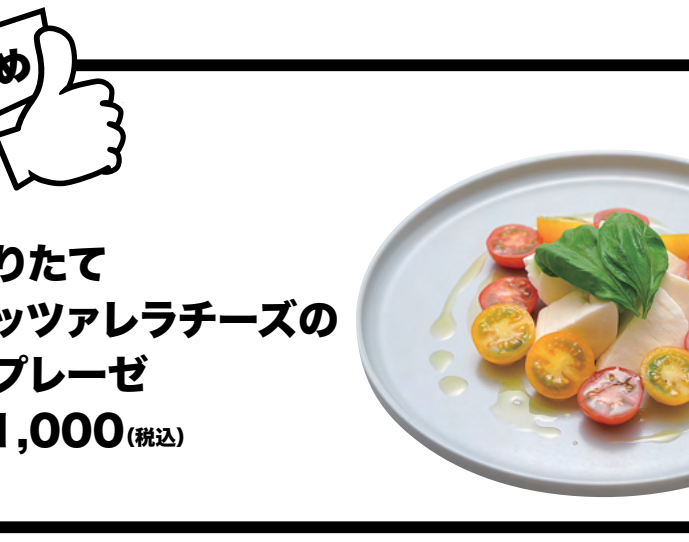
TAKE OUT
3種類のチーズを詰めた
淡路島玉ねぎの丸ごとロースト
¥600(税込)



TAKE OUT
淡路島のミートボール
¥1,000(税込)

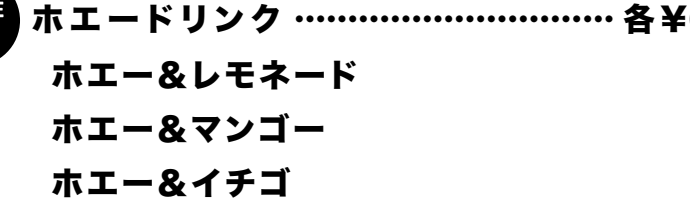


TAKE OUT
キッズプレート
¥900(税込)
※小学生以下の方のみご注文いただけます



TAKE OUT
作りたて
モッツアレラチーズの
カプレーゼ
¥1,000(税込)

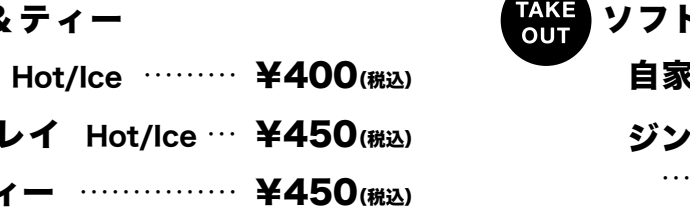
Drink



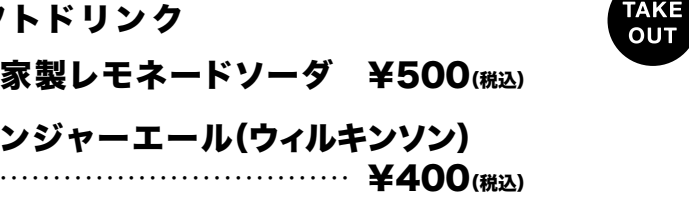
TAKE OUT
ホエードリンク 各¥600(税込)
ホエー&レモネード
ホエー&マンゴ
ホエー&イチゴ



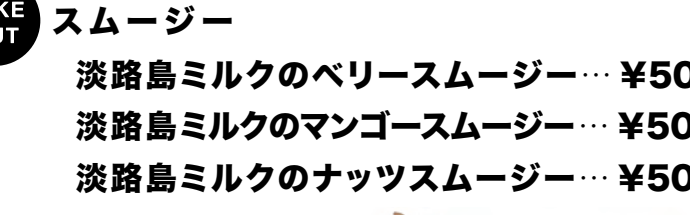
TAKE OUT
コーヒー&ティー
コーヒ Hot/Ice ¥400(税込)
アールグレイ Hot/Ice ¥450(税込)
ハーブティ ¥450(税込)
淡路島ミルクカフェラテ
Hot/Ice ¥600(税込)
淡路島ミルクのロイヤルミルクティー
Hot/Ice ¥600(税込)
淡路島6330ミルクコーヒー
Ice ¥600(税込)
63度で30分低温殺菌されたミルクを使用



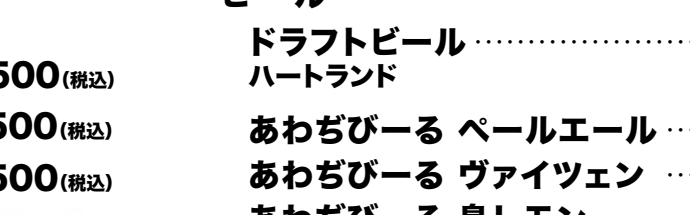
TAKE OUT
ソフトドリンク
自家製レモネードソーダ ¥500(税込)
ジンジャーエール(ウィルキンソン) ¥400(税込)
ハーブティ ¥400(税込)
シマコラ ¥500(税込)
ココロ ¥400(税込)
オレンジジュース ¥400(税込)
グレープフルーツジュース ¥400(税込)
りんごジュース ¥400(税込)
グレープフルーツトニック ¥500(税込)



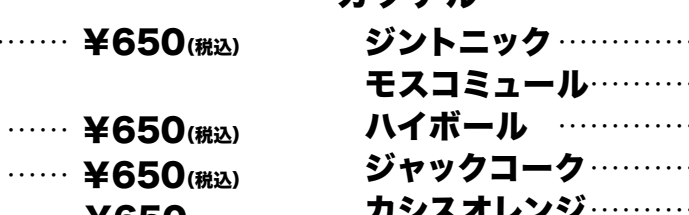
TAKE OUT
スムージー
淡路島ミルクのベリースムージー ¥500(税込)
淡路島ミルクのマングースムージー ¥500(税込)
淡路島ミルクのナッツスムージー ¥500(税込)



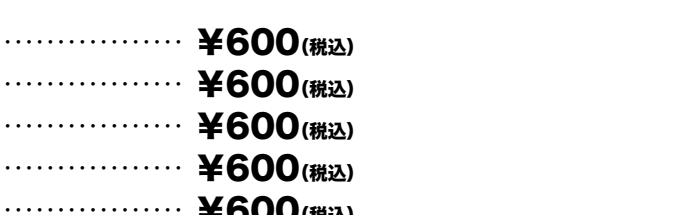
TAKE OUT
ビール
ドラフトビール ¥650(税込)
ハートランド ¥650(税込)
あわびーる ベールエール ¥650(税込)
あわびーる ヴァイツェン ¥650(税込)
あわびーる 島レモン ¥650(税込)
あわびーる ビルズナー ¥650(税込)
あわびーる アルト ¥650(税込)



TAKE OUT
ノンアルコールビール
キリンゼロイチ ¥550(税込)



TAKE OUT
スパークリングワイン
トレッゼッラ プロセッコDOC
グラス ¥650(税込)
ボトル ¥3,200(税込)



TAKE OUT
白ワイン
クズマーノ ルチド
グラス ¥650(税込)
ボトル ¥3,200(税込)

Pasta

モチツとして歯切れが良く、コシと弾力ある淡路麺業で作られた生パスタ。



ボロネーゼブッラータ
¥1,800(税込)



生ハムとストラッチャテッラのトマトパスタ
¥1,400(税込)



イタリア産パンチェッタと北坂玉子のカルボナーラ
¥1,600(税込)



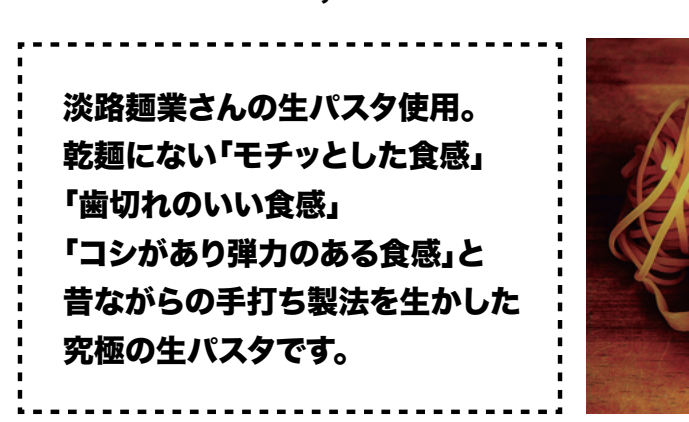
淡路島産釜あげシラスのペペロンチーノ
¥1,200(税込)



淡路島産足赤エビのペスカトーレ
¥1,800(税込)



淡路島サクラマスとキノコのトマトクリームパスタ
¥1,600(税込)



淡路麺業さんの生パスタ使用。
乾麺にない「モチツとした食感」
「歯切れのいい食感」
「コシがあり弾力のある食感」と
言ながらの手打ち製法を生かした
究極の生パスタです。



手作りホエーパン
1個 ¥100(税込)