

CREATE YOUR OWN

1 STEP CHOOSE A BASE ベースピッツァを選ぶ!



MARGHERITA ¥980
マルゲリータ
トマト/フレッシュモッツァレラ/パルミジャーノ・レッジャーノ/オリーブオイル/バジル



BIANCA ¥980
ビアンカ
フレッシュモッツァレラ/ガーリック/パルミジャーノ・レッジャーノ/オリーブオイル



MARINARA ¥850
マリナーラ
トマト/ガーリック/オリーブ/オリーブオイル



VERDE ¥1,100
ヴェルデ
バジルペースト/フレッシュモッツァレラ/パルミジャーノ・レッジャーノ



CREMA ¥980
クレマ
ホワイトソース/グリュイエールチーズ/パルミジャーノ・レッジャーノ/オリーブオイル

2 STEP SELECT ADD ONS トッピングを選ぶ!

VEGETABLE ¥100

- NEW Kaga lotus roots 加賀れんこん
- NEW Purple carrot 紫人参
- NEW Winter radish 冬大根
- NEW Aomori burdock 青森ごぼう
- Mushroom きのこと
- Cherry tomato チェリートマト
- Dried tomatoes ドライトマト
- Black olives オリーブ
- Arugula ルッコラ
- Roasted garlic ローストガーリック
- Red onions 赤たまねぎ
- Jalapenos ハラペーニョ
- Pineapple パイナップル
- White mushrooms ホワイトマッシュルーム
- Potatoes じゃがいも
- Corn とうもろこし

CHEESE ¥200

- Soy milk cream 豆乳クリーム
- Burrata ブラータ (¥900)
- Camembert cheese カマンベールチーズ
- Ricotta リコッタ
- Gorgonzola ゴルゴンゾーラ
- Truffle cheese トリュフチーズ (¥700)
- Mozzarella di bufala 水牛モッツァレラ (¥900)

JAPAN ORIGINAL ¥200

- NEW Falafel ファラフェル
- NEW Sake lees taro gratin 里芋の酒粕グラタン
- NEW Coconut pumpkin ココナッツパンブキン
- Soy vegan ham 大豆ヴィーガンハム
- Colorful paprika カラフルパプリカ
- Grilled eggplant グリル茄子ミント
- Avocado walnut アボカドと胡桃のタルタル
- Marinated artichoke アーティチョークのオイル漬け
- PP broccoli ペペロンチーノブロッコリー

PROTEIN ¥300

- NEW Red wine blazed beef 牛肉の赤ワイン煮
- Rosemary chicken ローズマリーチキン
- Homemade salsiccia 自家製サルシッチャ
- Bacon ベーコン
- Anchovies アンチョビ
- Rock shrimp ロックシュリンプ
- Prosciutto di italy イタリア産生ハム
- Salami サラミ
- Meatball ミートボール

HONEY ¥200

- Citrus honey イタリア産シトラス蜂蜜

SPECIALTY PIES 【スペシャルティパイ】 ベストなトッピングを組み合わせたオリジナルピッツァ。

JAPAN ORIGINAL

- NEW RED WINE BLAZED BEEF PIZZA 牛肉の赤ワイン煮込みピッツァ ¥2,000
牛肉の赤ワイン煮込み/ローストきのこ/ペペロンチーノブロッコリー/ドライトマト/ルッコラ
- NEW YELLOWTAIL & RADISH PIZZA 寒ブリと冬大根のピッツァ ¥2,200
寒ブリ/加賀レンコン/冬大根/紫人参/オリーブ/トレビス/柚子/パルサミコクリーム
- ROTISSERIE CHICKEN & BASIL ロティサリーチキンとバジルのピッツァ ¥1,600
ロティサリーチキン/レンコン/アボカド/ドライトマト
- MUSHROOM TRUFFLE CHEESE BREAD きこのトリュフチーズブレッド ¥1,800
トリュフチーズ/ローストきのこ/パルミジャーノ・レッジャーノ/グリュイエールチーズ/サルシッチャ
- 800° DEGREES CLASSICS
- FRESH BURRATA & PROSCIUTTO DI ITALY フレッシュチーズブラータとイタリア産生ハム ¥2,100
フレッシュブラータ/イタリア産生ハム/ルッコラ/チェリートマト
- CAPRICCIOSA カプリチオーザ ¥1,600
アーティチョーク/ローストきのこ/オリーブ/生ハム
- QUATTRO FORMAGGI クアトロフォルマッジ ¥1,600
フレッシュモッツァレラ/パルミジャーノ・レッジャーノ/リコッタ/ゴルゴンゾーラ/イタリア産シトラス蜂蜜
- MARGHERITA DOC マルゲリータDOC ¥2,100
水牛モッツァレラ/チェリートマト/バジル

- ROTISSERIE CHICKEN ハーブ類を加えたオリジナルレモネードに漬け込み、薪窯で香ばしく仕上げたチキン。 ¥1,800
- ROTISSERIE CHICKEN ロティサリーチキン Full ¥2,800 / Half ¥1,800

BURRATA 【ブラータ】 濃厚な生クリームを包み込んだフレッシュモッツァレラの前菜。

- BURRATA & CHERRY TOMATOES ブラータチーズ & トマトカプレーゼ ¥1,200
- BURRATA & AVOCADO SALSA ブラータチーズ & アボカドサルサ ¥1,200
- BURRATA & PROSCIUTTO DI ITALY ブラータチーズ & イタリア産生ハム ¥1,400

SALADS

- CAESAR シーザー ¥780
- CHOPPED MEAT チョップドミート ¥800
- GREEK グreek ¥780
- GREEN KALE VEGAN グリーンケールヴィーガン ¥800

SMALL BITES

- ROTISSERIE PORK ロティサリーポーク ¥1,200
- OVEN BAKED OCTOPUS AND MUSHROOM タコと椎茸のオープン焼き ¥780
- MUSHROOM CHEESE OMELETTE キノコのチーズオムレツ ¥680
- IBERIAN PORK SAUSAGE イベリコソーセージ盛り合わせ ¥1,000
- MEATBALL ミートボール ¥680
- POTATO FRITTER ポテトフリット ¥580
- CHICKEN NUGGETS 自家製チキンナゲット ¥580
- CALAMARI FRITTER カラマリフリット ¥680
- BEER BATTERED FISH FRITTER フィッシュピアフリッター ¥680

ORIGINAL LEMONADE

SOFT DRINK

ORIGINAL LEMONADE ALL ¥480

- CLASSIC グラシツクレモネード
- BERRY ベリーレモネード
- TOMATO VINEGAR トマトサワーレモネード
- COCONUT ココナッツレモネード
- CARAMEL SOY MILK キャラメルソイミルクレモネード
- GREEN TEA グリーンティーレモネード
- SPICY LEMONADE スパイシーレモネード
- VIRGIN MOJITO LEMONADE ヴァージンモヒートレモネード
- ARNOLD PALMER アーノルドパーマー
- NEW CITRUS AMAZAKE 柚子甘酒レモネード

GINGER LEMONADE ALL ¥480

- NEW HOT GINGER LEMONADE ホットジンジャーレモネード
- NEW SPARKLING GINGER LEMONADE スパークリングジンジャーレモネード

SPARKLING ALL ¥480

- SPARKLING CLASSIC スパークリングクラシックレモネード
- SPARKLING ORANGE スパークリングみかんレモネード
- SPARKLING BERRY スパークリングベリーレモネード

ALCOHOL ※アルコールです

LEMONADE COCKTAIL ALL ¥600

- AMERICAN アメリカンレモネード
- CASSIS BERRY カシスベリーレモネード
- GINGER ジンジャーレモネード
- GREEN MINT PINEAPPLE グリーンミントパイナップルレモネード
- SPICY PEAR TONIC スパイシーペアトニック

LEMONADE BEER COCKTAIL ALL ¥700

- BEER レモネードビア
- BERRY BERRY STOUT ベリーベリースタウト
- RED EYE レッドアイ

FROZEN LEMONADE COCKTAIL ALL ¥700

- COCONUT FROZEN ココナッツフロズン
- YOGURITO MANGO ヨーグリートマンゴー

PREMIUM ORGANIC TEA ART OF TEA

- ENGLISH BREAKFAST イングリッシュブレックファスト (Hot) ¥380
- APPLEPIE アップルパイ (Hot) ¥400
- PASSION FRUIT JASMINE パッションフルーツジャスミン (Hot) ¥400
- CHAMOMILE MINT カモミールミント (Hot) ¥400
- CLASSIC BLACK クラシックブラック (Ice) ¥380

COFFEE 800° DEGREES x

- ESPRESSO エスプレッソ ¥300
- COFFEE コーヒー (Hot) ¥350
- COLD BREW 水出しアイスコーヒー ¥350
- CAFFÈ LATTE カフェラテ (Hot / Ice) ¥380
- CAPPUCCINO カプチーノ ¥380

SOFT DRINK

- PEPSI ペpsi ¥350
- GINGER ALE ジンジャエール ¥350
- SEVEN UP セブアップ ¥350
- BLACK OOLONG TEA 黒ウーロン茶 ¥400
- BLOOD ORANGE JUICE ブラッドオレンジジュース ¥380
- PINEAPPLE JUICE パイナップルジュース ¥380
- TOMATO JUICE トマトジュース ¥380
- SANPELLEGRINO サンペレグリン [500ml] ¥600
- 800° ORIGINAL WATER 800° オリジナルウォーター [300ml] ¥180

DESSERT

- GATEAU AU CHOCOLAT ¥680 ガトーショコラ
- COFFEE CRÈME BRULÉE ¥680 コーヒークレームブリュレ
- NEW CHURRO CAKE APPLE & WALNUT ¥680 チュロケーキ焼きリンゴと胡桃
- NEW FROMAGE BLANC DESSERT SHAKE ¥880 フロマージュブランデザートシェイク

●当店のメニュー品は、すべて同じ調理施設、調理器具を使用しております。●個々のメニューにつきましては、アレルギー原材料一覧表を用意しておりますので、スタッフまでお問い合わせ下さい。●表記はすべて税抜価格です。●We cook all our ingredients with the same kitchen ware. Please inform us if you have any allergies. ●Without tax

BEER

- 800° DEGREES ORIGINAL
- CRAFT BEER クラフトビール ¥680
- STOUT スタウト ¥680
- HALF & HALF ハーフ&ハーフ ¥680

- THE PREMIUM MALT'S ザ・プレミアムモルツ ¥630
- MORETTI (Bottle Beer) モレッティ ¥720
- ALL FREE (Non-alcoholic) オールフリー ¥550

WINE ※詳細はスタッフにおたずね下さい。

- GLASS SPARKLING グラススパークリング ¥650
- GLASS RED グラス赤 USA ¥680 / ITALY ¥580
- GLASS WHITE グラス白 USA ¥680 / ITALY ¥580
- CARAFE カラフェ ¥1,500 ~
- BOTTLE WINE ボトル ¥2,800 ~

HIGH BALL

- JIM BEAM HIGHBALL ジムビームハイボール ¥480
- CITRUS BEAM HIGHBALL シトラスビームハイボール ¥550
- BEAM COLA ビームコーラ ¥550

WHISKEY

- HIBIKI 響 ジャパニーズハーモニー ¥780
- JACK DANIEL ジャックダニエル ¥500
- LAPHROAIG SELECT ラフロイグセレクト ¥600