

# CREATE YOUR OWN

## 1 STEP CHOOSE A BASE ベースピッツァを選ぶほう!



**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/生オイル



**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 トッピングを選ぶほう!

### 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/トピビス/柚子/パルミョコクリーム
- SQUID INK イカ墨ピッツァ ¥1,600  
イカ墨ソース/ヤリイカ/ドライトマト/ホワイトマッシュルーム/ルッコラ
- 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

## 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 グリーク ¥780
- GREEN KALE VEGAN グリーンケールヴィーガン ¥800

## SMALL BITES

- CHICKEN NUGGETS 自家製チキンナゲット ¥580
- IBERIAN PORK SAUSAGE イベリコソーセージ盛り合わせ ¥1,000
- BEER BATTERED FISH FRITTER フィッシュビアフリッター ¥680
- MEATBALL ミートボール ¥680
- CALAMARI FRITTER カラマリフリット ¥680
- POTATO FRITTER ポテトフリット ¥580

## DESSERT

### SOFT SERVE

- CITRUS HONEY FROMAGE BLANC SOFT SERVE シトラス蜂蜜フロマージュブランソフトクリーム ¥580
- NEW SEASONAL SOFT SERVE シーズナルソフトクリーム ¥680
- DESSERT DRINK
- NEW FROMAGE BLANC DESSERT SHAKE フロマージュブランデザートシェイク ¥880

## ORIGINAL LEMONADE

- CLASSIC LEMONADE ¥480  
クラシックレモネード
- BERRY LEMONADE ¥480  
ベリーレモネード
- SPARKLING LEMONADE ¥480  
スパークリングレモネード
- NEW HOT GINGER LEMONADE ¥480  
ホットジンジャーレモネード
- NEW SPARKLING GINGER LEMONADE ¥480  
スパークリングジンジャーレモネード

## COFFEE

- ESPRESSO エスプレッソ ¥300
- COFFEE コーヒー (Hot / Ice) ¥350
- CAFFÈ LATTE カフェラテ (Hot / Ice) ¥380
- CAPPUCCINO カプチーノ ¥380

## SOFT DRINK

- PEPSI ペプシ ¥350
- GINGER ALE ジンジャエール ¥350
- SEVEN UP セブンアップ ¥350
- BLACK OOLONG TEA 黒ウーロン茶 ¥400
- TEA ティー (Hot / Ice) ¥350
- 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
- ARNOLD PALMER アーノルドパーマー ¥480
- SANPELLEGRINO サンペレグリノ ¥600
- 800° ORIGINAL WATER 800° オリジナルウォーター [300ml] ¥180

## BEER

- 800° DEGREES ORIGINAL CRAFT BEER クラフトビール ¥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 WINE (RED / WHITE) グラスワイン ¥680~
- BOTTLE WINE ボトル ¥2,800~

## HIGH BALL

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

## COCKTAIL

- AMERICAN LEMONADE ¥600  
アメリカンレモネード  
【赤ワイン/レモネード】
- CASSIS BERRY LEMONADE ¥600  
カシスベリーレモネード  
【カシスリキュール/ベリーレモネード/レモン】
- GINGER LEMONADE ¥600  
ジンジャーレモネード  
【ジン/レモネード/ジンジャーシロップ/トニックウォーター/レモン】
- CAMPARI ORANCHO ¥600  
カンパリオランチョ  
【カンパリ/ハーブリキュール(オレンジ風味)/7UP/レモン/ミント】
- FRESH SPUMONI ¥650  
生搾りスパモニ  
【カンパリ/トニックウォーター/グレープフルーツ】

●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.