

A Dish of Japanese Craftsmanship



ひとさらに込めた、日本のクラフト。

生産者の情熱と、土地に宿る記憶。

その想いをまとった素材を、国産の窯・薪・炭と、料理人の手で丁寧に仕上げました。

一皿ごとに、日本を旅するような体験を。

手をたずね、土をふみ、想いを聴く。

出会ったすべてが、この一皿に息づいています。

食を通じて、産地と作り手の想いをつなぐ場所。

高輪の地で、伝統と革新が交差する

“新しい日本のピッツァ” が生まれています。

800° DEGREES
TAKANAWA

Crafting a New Taste of Japan : The Artisans

“新しい日本の食”を紡ぐ、つくり手たち



『ハモン掬月』生ハム

長野県 長野市

信州の大自然と歴史が育んだ、日本由来の製法で仕込む熟成原木生ハム。15ヶ月以上の歳月をかけ、山と溪谷の寒暖差が織りなす発酵熟成で、和の旨味と香りを凝縮。信州の食文化を未来へと紡ぐ、唯一無二の味わい。



『Nokemono』ジビエ

長野県 木曽町

長野・木曽を拠点に、鹿・猪・熊を一頭丸ごと資源化。山と動物と人が共に生きる、倫理的で持続可能な関係を追求。皮から肉まで、命を余すことなく価値へと昇華するジビエのかたち。



『シーベジタブル』海藻

高知県 安芸市

磯焼けで激減した海藻を採取して種苗を生産し、特許技術による陸上栽培と海面栽培によって生産。1500種類以上の海藻に、新たな食の可能性を見出し、海も人も豊かにするために挑戦。



『UMITO SEAFOOD』月日貝

鹿児島県 江口浜

海と人をつなぐ海洋共創チーム「UMITO Partners」が推奨する、サステナブルな漁業を目指す漁師を応援し、消費者一人ひとりが海へのポジティブな影響を生み出すことを目指すシーフードブランド



『うま藻』万能うま味パウダー

沖縄県 南城市

沖縄でわずかに生産される黄金色の海藻「うま藻」。カラスミと錯覚する濃厚な味わいに、サバの13倍ものDHAを含む。海洋資源を減らさない生産方法が注目を集める、島の新食材。



『源氏和牛』黒毛和牛

愛知県 新城市

愛知の限られた環境で手間暇かけて育てられ、市場にほとんど出回らない幻の和牛。銘酒「蓬萊泉」の酒粕を飼料に用い、独特の風味ととろける甘みを生み出す逸品。



『日本草木研究所』草木塩

長野県

林業従事者と一丸となり、日本の森林資源を食の切り口から価値化するブランド。全国の山を舞台においしい可食植物を収集しては、香りや飲料を通して日本の野草や香木が日常の食卓に並ぶ未来を目指している。



『THE CRAFT FARM』お茶

静岡県 静岡市

お茶を軸に、静岡・大河内の製茶拠点を再生。全国の暮らしに根ざすクラフト技術を集め、現代の知恵でアップデート。暮らしの次の1ページを創造する組織。



『稲とアガベ』クラフトサケ

秋田県 男鹿市

秋田・男鹿の風土を瓶に閉じ込めるクラフトサケ醸造所。日本酒の技術をベースに副原料を使い、新ジャンルの味わいを追求。唯一無二の個性あふれる一杯を届ける。



『匠のバスタ』スパゲッティ

新潟県 小千谷市

イタリア伝統と日本食文化が融合。北海道産強力小麦「ルルロツ」と武蔵野の硬質小麦「ハナマンツ」をブレンドし、日本の素材と技が生むもちもち食感。誇るべきオールジャパンの特別なバスタ。



『月の魔法』小麦粉

北海道 河東郡音更町

北海道産ゆめちからを100%使用した単挽き粉。高タンパク・強グルテンがもたらすもちもち食感と香ばしさが特長。焼き上げた時のやさしい『あたり』と甘みのバランスが素材の風味を引き立て、料理に寄る上質な小麦粉。



『OLI OLIVE』オリーブオイル

イタリア トスカーナ / 静岡県 袋井市

日本人農園主が耕作放棄されたオリーブ園を再生し、伝統的な栽培と手仕事で命を吹き込んだ情熱の一滴。環境に配慮したトスカーナのオーガニック農園で育った、身体と地球にやさしいオリーブオイル。



『みのりちから』タリアテッレ

北海道 河東郡音更町

本場イタリア製パスタマシンで仕上げたタリアテッレ。北海道産小麦粉「みのりちから」と水・塩のみのシンプル配合で、小麦本来の香りと風味が存分に引き出されている。



『土佐ジロー』卵

高知県 四万十市

高知県・四万十市名産の自然の中で、放し飼いで育てた土佐ジローの卵。自然由来の飼料で健康に育ち、黄身は控えめな色合いながら、濃厚でコク深い味わい。昔ながらの「本物の卵」の美味しさが、ここに。



『チーズ工房白糠酵恵舎』チーズ

北海道 白糠町

北海道自給率の自然に育まれた乳牛の搾りたて生乳を生かし、日本人の繊細な味覚に寄り添う、料理と調和するチーズ。食べる人の喜びを大切に、土地と人、食卓をつなぐチーズをお届け。

小鉢 Small Appetizer

鯖の干物と茸のコンフィ 国産レモンのマーマレード 780
Grilled mackerel and mushroom confit with Japanese lemon marmalade

生湯葉の大葉ジェノベーゼ 井出農園トマトとハモン掬月のスープ 800
Fresh yuba with shiso pesto, Ide Farm tomatoes and Jamón Kikuzuki soup

チーズ工房那須の森 “ブラウンチーズ” と 880
かぼちゃサラダ 最中のタルトレット
Brown Cheese from Nasu no Mori Cheese Studio with pumpkin salad in a monaka tartlet



『ハモン掬月』
生ハム
長野県 長野市



『井出トマト農園』
トマト
神奈川県 藤沢市



『チーズ工房那須の森』
ブラウンチーズ
栃木県 那須塩原市

前菜

Appetizer

椎茸のタルト 焼き茄子とピーナッツのフムス Shiitake mushroom tart with roasted eggplant and peanut hummus	1,280
鯖・蕪ピクルス・たまり醤油のブルスケッタ Bruschetta with sardine, pickled turnip, and tamari soy sauce	1,300
窯焼きベーコンエッグのシーザーサラダ Oven-roasted bacon and egg Caesar salad	1,380
季節野菜のバーニャカウダ 味噌と黒にんにくのソース Seasonal vegetable bagna càuda with miso and black garlic sauce	1,500
熟成ハモン櫛月と国産マスタードと鰹節 Aged Jamón Kikuzuki – Served with Japanese mustard and bonito flakes	1,680
塩麴でマリネした本州鹿とビーツの薪スモークタルタル Japanese venison marinated in shio-koji, smoked over wood, served with beets	1,680
熟成アオリイカと梨のカルパッチョ すだちのヴィネグレット Aged bigfin reef squid and pear carpaccio with sudachi vinaigrette	1,780
月日貝と山芋の薪火ロースト 海藻のエマルジョンソース Japanese saucer scallop and yam roasted over wood with seaweed emulsion	1,780
穴子と里芋のフリット 発酵ほうじ茶とクロモジのソース Fried conger eel and taro with fermented hojicha and kuromoji sauce	1,900
季節のフルーツとブラータチーズ Seasonal fruits with burrata cheese	2,480



『シーベジタブル』

海藻

高知県 安芸市



『Nokemono』

ジビエ

長野県 木曽町



『UMITO SEAFOOD』

月日貝

鹿児島県 県江口浜

炭 火 焼 き

Charcoal grill

[肉料理 Meat]

川俣しやも 2,980

トマト、オリーブ、ケッパーのカチャトーラ風

[Kawamata Shamo Chicken] Cacciatora style with tomato, olives, and capers

平牧金華豚 2,980

熟成アップルビネガーとマスタードのソース

[Hiraboku Kinka Pork] Served with aged apple vinegar and mustard sauce

あいち鴨（ロース） 3,680

鴨レバーのパテと“三河味噌”のソースビガラード

[Aichi Duck] Duck liver pâté with Mikawa mirin sauce, bigarade style

源氏和牛 4,200

日本在来のパイパーツペッパーを使ったソース

[Genji Wagyu Beef] Served with Japanese Piparts pepper sauce

[魚料理 Fish]

佐島ダコの炭火焼き 2,880

ロメスコソースとイカ墨のビュレ

Charcoal-grilled Sajima octopus with romesco sauce and squid ink purée

灰干しした紅富士サーモン 3,280

実山椒のタップナードとカリフラワーのすり流し

Ash-dried Beni-Fuji salmon with Japanese pepper tapenade and pureed cauliflower



『あいち鴨』
鴨肉
愛知県 豊橋市



『源氏和牛』
黒毛和牛
愛知県 新城市



『佐島だこ』
たこ
神奈川県 横須賀市

ピ ツ ツ ア Pizza

[Margherita Base]

マルゲリータ 1,980

うま藻トマトソース：モッツアレラ、バジル、白糠酪恵舎タンタカ

[Margherita] “Umamo” tomato sauce with mozzarella, basil, and Shiranuka Rakukeisha Tantaka cheese

アリーチェ 2,400

うま藻トマトソース：モッツアレラ、アンチョビ、オリーブ、ケッパー、バジル、ニンニク、グラナパダーノ

[Alice] “Umamo” tomato sauce with mozzarella, anchovy, olives, capers, basil, garlic, and grana padano

カプリチオーザ 2,680

うま藻トマトソース：モッツアレラ、十勝マンガリツアのハム、マッシュルーム、オリーブ、アーティチョーク、バジル、グラナパダーノ

[Capricciosa] “Umamo” tomato sauce with mozzarella, Tokachi Mangalitsa ham, mushrooms, olives, artichokes, basil, and grana padano

[Bianca Base]

マルゲリータ フレスカ 2,200

うま藻塩トマト、モッツアレラ、バジル、白糠酪恵舎タンタカ

[Margherita Fresca] “Umamo” salted tomato, mozzarella, basil, and Shiranuka Rakukeisha Tantaka cheese

クアトロフォルマッジ 2,680

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレggio、リコッタ、グラナパダーノ、シトラス蜂蜜

[Quattro Formaggi] Mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, grana padano, and citrus honey

ディアボラウンドゥーヤ 2,800

モッツアレラ、炭火焼きチキン、サラミ、北海道産ンドゥイアとリコッタ、万願寺唐辛子、赤玉ねぎ、グラナパダーノ、八幡屋磯五郎の七味

[Diavola] Mozzarella, charcoal-grilled chicken, salami, Hokkaido 'nduja with ricotta, Manganji peppers, red onions, grana padano, and Yawataya Isogoro roasted japanese seven spice



『月の魔法』
小麦粉

北海道 河東郡音更町



『OLI OLIVE』
オリーブオイル

イタリア トスカーナ / 静岡県 袋井市



『チーズ工房白糠酪恵舎』
モッツアレラ / タンタカ

北海道 白糠町

匠 ピ ツ ツ ア Takumi Pizza

[800° JAPAN ORIGINAL]

オルトラーナ 2,200

うま藻トマトソース：旬野菜の焼き浸し、バジル、ニンニク
[Ortolana] “Umamo” tomato sauce with grilled seasonal vegetables, basil, and garlic

ビアンケッティ 2,600

うま藻トマトソース：しらす、太刀魚の一夜干し、海藻と煎り酒ソース、茗荷、大葉、ニンニク
[Bianchetti] “Umamo” tomato sauce with whitebait, overnight-dried cutlassfish, seaweed and irizake sauce, myoga, shiso, and garlic

フンギ 2,800

干し椎茸のクレマ：燻製チーズ、十勝マンガリツアのグアンチャーレ、きのこ、九条ネギ、味噌と出汁のソース
[Fungi] Shiitake cream, smoked cheese, Tokachi Mangalitsa guanciale, mushrooms, Kujo green onions, miso and dashi sauce

ポルケッタ 3,200

ビアンカ：“森の草木塩”のポルケッタ、ローストポテト、ドライトマト、ほうれん草、柚子ピール
[Porchetta] Bianca style with roasted herb pork, roast potatoes, dried tomato, spinach, and yuzu peel

マリナー ト 3,680

ビアンカ：漬けマグロ、アボカド、チェリートマト、赤玉ねぎ、わさびアイオリソース、おぼろ昆布
[Marinato] Bianca style with marinated tuna, avocado, cherry tomatoes, red onions, wasabi aioli, and oboro kombu

SUKIYAKI 3,800

ビアンカ：黒毛和牛切り落とし、舞茸、焼きネギ、春菊、土佐ジロー卵、割り下のソース
[Sukiyaki Bismarck] Bianca style with sliced wagyu, maitake mushrooms, grilled green onions, chrysanthemum greens, Tosa Jiro egg, and sukiyaki sauce

トリュフブラータとハモン掬月 3,980

ビアンカ：十勝産トリュフブラータ、ハモン掬月、セルバチコ、ドライトマト、チェリートマト
[Truffle Burrata & Jamón Kikuzuki] Bianca style with Tokachi truffle burrata, Jamón Kikuzuki, wild arugula, dried and cherry tomatoes



『うま藻』
万能うま味パウダー
沖縄県 南城市



『日本草本研究所』
草木塩
長野県



『ハモン掬月』
生ハム
長野県 長野市

パ
ス
タ Pasta

ポモドーロフレスカ 2,280

完熟トマトとバジル、ストラッチャテッラチーズ スパゲッティ

[Pomodoro Fresca] Spaghetti with ripe tomatoes, basil, and stracciatella cheese

ペペロンチーノ 2,280

国産カラスミと海老 タリアテッレ

[Peperoncino] Tagliatelle with japanese bottarga and shrimp

カルボナーラ 2,380

十勝マンガリッツァ豚のグアンチャーレと土佐ジロー卵 スパゲッティ

[Carbonara] Spaghetti with Tokachi Mangalitsa guanciale and Tosa Jiro egg

ボンゴレ 2,680

4種の貝と海藻のマキアートソース ショートパスタ “カヴァテッリ”

[Vongole] Cavatelli with four kinds of clams and seaweed macchiato sauce

ラグー 2,880

源氏和牛とボルチャーニ 全粒粉の自家製フェットチーネ

[Ragù] Homemade whole wheat fettuccine with Genji Wagyu and porcini mushrooms



『匠のパスタ』
スパゲッティ
新潟県 小千谷市



『みのりのちから』
タリアテッレ
北海道 河東郡音更町



『土佐ジロー』
卵
高知県 四万十市

デザート

Dessert

お茶のデザート

ジャスミン煎茶とフロマージュブランのムース 柚子と生姜のアクセント 1,200

煎茶の清涼感とジャスミンのやわらかな花香、フロマージュブランのコクが重なる。
柚子の凛とした香りと生姜の穏やかな熱があとを追いつき、香りがゆるやかにほどける繊細なハーモニー。

[Tea Dessert]

Jasmine sencha and fromage blanc mousse with yuzu and ginger accents

酒のデザート

金木犀香る梨の“花風” コンポートと酒粕のセミフレッド 1,200

花風の華やかな香り、酒粕の深み、三河みりんの甘みに、金木犀と梨の瑞々しさが寄り添う。
日本の“香る酒”が織りなす、奥行きある余韻。

[Sake Dessert]

Pear compote “Hanakaze” with osmanthus aroma and sake lees semifreddo

季節のデザート

和栗のオペラと求肥のベール モンブランに見立てて 1,400

「白い山」をイメージした求肥に包まれた和栗とショコラ、コーヒーの層。
上品な甘みとビターなアクセントが重なり、口の中でゆっくり頂へと昇る。

[Seasonal Dessert]

Japanese chestnut opera with a veil of gyuhi, presented as Mont Blanc



『THE CRAFT FARM』

ジャスミン煎茶

静岡県 静岡市



『稲とアガベ』

クラフトサケ “花風”

秋田県 男鹿市



『三河味醂』

みりん

愛知県 碧南市