

カポト杯
日本大会

優勝!!



クラシカ
¥ 3,200,-

宮崎牛のすね肉とたまねぎをじっくり煮込んだナポリのジェノベーゼと
世界最古のピッツァと言われる マストゥニコラの組み合わせ

マストゥニコラ…… ピッツァ生地にはラードを塗り、バジリコ

こしょう、ペコリーノ(羊のチーズ)をかけた最古のピッツァ

数量限定!!!

【おすすめメニュー】



PIZZERIA AGG_KICHIJOJI



ミフィオッゴ

¥1,000-

・生ハム ・リコッタクリーム
2コX1)

ワレお時間頂きます



タラのフリット

¥1,500-

ルーコウとミニトマトをのせた
タラのフライ



サルシッチャエ ヒロベリ

¥3,000-

・カムイ豚の自家製サルシッチャ
・福岡県産 有機栽培 グリーンピース(ヒロベリ)
・赤たまねぎ ・ペコリーノ ロマーノ ・黒こしょう
・モッツァレラチーズ ・バジル

〜クラフトビール〜

ナポリ発!!



ナポリ発!!

ナポリ発のクラフトビール

各 ¥1,200-

「KBIR」と真のナポリビール協会が

「ナポリビールに合う本場のクラフトビールを作ろう」という

コンセプトで作られたビールです。複雑なアロマフレーバーが特徴

クオーレ ディナポリ(右)

柑橘、ハーブ、植油脂などのスパイスな香りとスムーズな
飲み心地、後味がくさみ

ノンアルコールビールあります! イタリア産!! ¥900

平日限定 ランチセット

ピッツァ 1 枚につき値段が変わらずに下記のドリンクとドルチェが 1 つずつきます

ピッツァ

お好きなピッツァをお選び下さい

+

ドリンク

以下からおひとつお選び下さい

- ・ペプシコーラ
- ・アップルジュース
- ・レモンスカッシュ
- ・トニックウォーター
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・アイスティー
- ・アイスコーヒー
- ・エスプレッソ
- ・ホットティー
- ・アメリカーノ

+

ドルチェ

日替わりのランチデザート

ランチサラダ(ハーフサイズ)

- ・ミックスサラダ ¥350
- ・生ハムサラダ ¥400

その他メニューから単品でのオーダーも OK です!!

PIZZA ROSSA トマトソースベース

※全て税込み価格です

- ・ Margherita マルゲリータ ナポリピッツァの代名詞 ￥1,900
(モッツアレラ、バジリコ)
- ・ Marinara マリナーラ シンプルで飽きのこない味 ￥1,400
(バジリコ、オレガノ、ニンニクオイル) ※チーズ無し
- ・ Margherita Extra マルゲリータ エクストラ 1日枚数限定 ￥2,850
(水牛モッツアレラ、バジリコ) 当店ピッツァ職人が日本大会で2連覇したピッツァ
- ・ Capricciosa カプリチオーザ 貝だくさんのよくばりなピッツァ ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、黒オリーブ、ハム、マッシュルーム)
- ・ Parmigiana パルミジャーナ ￥2,300
(モッツアレラ、バジリコ、ナス)
- ・ Diavola ディアボラ ピリ辛でビールに合います!! ￥2,500
(モッツアレラ、バジリコ、サラミ、唐辛子)
- ・ Siciliana シチリアーナ 塩気があるのでワインに合います ￥2,200
(アンチョビ、バジリコ、ケッパ、黒オリーブ、オレガノ、ニンニクオイル) ※チーズ無し
- ・ Romana ロマーナ ￥2,400
(モッツアレラ、バジリコ、アンチョビ、オレガノ)
- ・ Tonno トンノ ￥2,500
(モッツアレラ、バジリコ、ツナ、黒オリーブ)
- ・ Popolo ポポロ ピッツァ大会に出場した一品 ￥2,800
(バジリコ、サラミ、マッシュルーム、ミニトマト、黒オリーブ、オレガノ、ニンニクオイル、胡椒) ※粉チーズのみ
- ・ GG ジージー クリーミーなりコッタとナス、サラミの相性が抜群 ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、ナス、リコッタ、サラミ)

※全て税込み価格です

- ・ 4 stagioni クアトロ スタジョーニ ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、アンチョビ、ハム、サラミ、マッシュルーム)
- ・ Pulcinella プルチネッラ ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、卵黄、生ハム) ※持ち帰りできません

マリナーラ マルゲリータ エクストラ カプリチオーザ パルミジャーナ



PIZZA BIANCA モッツアレラベース

※全て税込み価格です

- ・ Sorrentina ソレンティーナ ￥2,200
(モッツアレラ、バジリコ)
- ・ Al filetto ファイレット ￥2,500
ミニマトの甘味を感じるピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、ミニマト)
- ・ Macellaio マチェライオ ￥2,800
3種類の肉が入ったピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、サラミ、ハム、チコリ[豚肉])
- ・ Sant'Anastasia サンタアナスターシア 店長オススメ! ￥2,800
(モッツアレラ、バジリコ、ミニマト、サラミ)
- ・ Ortolana オルトラーナ ￥2,700
季節野菜を使ったピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、季節野菜)
- ・ Mais マイス ￥2,750
子供から大人まで好まれやすい味
(モッツアレラ、バジリコ、ハム、コーン)
- ・ Bismark ビスマルク ￥2,800
日本人が大好きな味
(モッツアレラ、ハム、マッシュルーム、半熟卵) ※持ち帰りできません
- ・ Puttanesca プッタネスカ ￥2,700
甘みと塩気を感じるあとひくピッツァ
(モッツアレラ、バジリコ、黒オリーブ、アンチョビ、ケッパー、ミニマト、オレガノ)
- ・ Americana アメリカーナ ￥2,700
ボリュームたっぷりアメリカンな味
(モッツアレラ、バジリコ、ウインナー、フライドポテト)
- ・ 4 formaggi クアトロ フォルマッジ ￥2,900
蜂蜜はついていませんが
(モッツアレラ、エメンタール、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ) エメンタールの甘みを感じます
- ・ Monte bianco モンテビアンコ ￥2,900
※持ち帰りできません
(モッツアレラ、生ハム、ルーコラ)

ソレンティーナ ファイレット マチェライオ サンタアナスターシア



オルトラーナ

マイス

ビスマルク

プッタネスカ



アメリカーナ

クアトロ フォルマッジ

モンテビアンコ



PIZZA SPECIALE スペシャルピッツァ

※全て税込み価格です

- ・ Ripieno リビエノ ￥2,900
ナポリでも人気の包み焼きピッツァ
(トマトソース、モッツアレラ、バジリコ、サラミ、リコッタ、胡椒)
- ・ Pizza fritta ピッツァ フリッタ ￥2,900
リビエノの揚げピッツァ
(トマトソース、精製モッツアレラ、バジリコ、チコリ[豚肉]、リコッタ、胡椒)

Bevande 飲み物

※全て税込み価格です

・Aqua minerale イタリア産天然ガス水 500ml ￥ 800

・ペプシコーラ ・レモンスカッシュ

・ジンジャーエール ・トニックウォーター

・アップルジュース ・ウーロン茶 ￥ 460

※ブラッドオレンジジュース ￥ 600

Caffè カフェ

・Espresso エスプレッソ ￥ 460

・Caffè latte カフェラテ ￥ 550

・Cappuccino カプチーノ ￥ 550

・Caffè macchiato エスプレッソマキアート ￥ 480

・Americano アメリカンコーヒー ・Caffè freddo アイスコーヒー

・Tè caldo ホットティー ・Tè freddo アイスティー 各 ￥ 460

Alcolici アルコール

※全て税込み価格です

・Birra spina 生ビール ナストロアズーロ レッツナと相性抜群 ￥ 840

すっきりとした味わいのイタリア産プレミアムビール

・Moretti モレツティー イタリア産瓶ビール ￥ 950

・Heineken ハイネケン オランダ産瓶ビール ￥ 850

・Hoegaarden ヒューガルデン ベルギー産瓶ビール ￥ 950

Vino ワイン

ワインは全てカンバーニャ産です

Spumante スプマンテ(スパークリングワイン)

・Rosato ロサート/ロゼ グラス ￥ 840

アリアニコ100%のロゼのスプマンテです。 ボトル ￥ 4,900

見た目とは違いすっきりとした飲み口

・Quid クイード/白 グラス ￥ 840

ファランギーナ100% ボトル ￥ 4,900

華やかなアロマのにおいがするすっきりした味

Janare ヤナレ

※全て税込み価格です

- | | | | |
|-------------------------|---------|-----|---------|
| ・Vino rosso 赤ワイン | アリアニコ | グラス | ¥ 840 |
| しっかりとしたタンニンを感じ艶やかなルビー色。 | | ボトル | ¥ 4,900 |
| 酸味とチェリーやベリー系の香りが楽しめます。 | | | |
| ・Vino bianco 白ワイン | ファランギーナ | グラス | ¥ 840 |
| パイナップルのような匂いとミネラル感があり、 | | ボトル | ¥ 4,900 |
| 長い余韻を味わえます。 | | | |

Cocktail カクテル

- ・ライチコーラ ・ライチオレンジ ・ライチトニック ・カシスソーダ
カシスオレンジ ・カンパリソーダ ・カンパリオレンジ 各¥ 750

Digestivo 食後酒

- ・Limoncello リモンチェットロ

レモンのリキュール

¥ 900

Dolce デザート

※全て税込み価格です

- | | | |
|---------------------|-----------------------|-------|
| ・Panna cotta パンナコッタ | 自家製パンナコッタ | ¥ 620 |
| ・Tiramisù ティラミス | 苦みのきいた大人な味 | ¥ 620 |
| ・Affogato アッフオガート | バニラアイスにエスプレッソをかけたデザート | ¥ 820 |
| ・Gelato ジェラート | 数種ご用意しています、お尋ねください | ¥ 620 |

GGの5つのこだわり

- 1、チーズ** モッツアレラチーズはカゼルタから週2回取り寄せたフレッシュな物とナポリの物を使用。ジューシーさと歯ごたえがあります。
- 2、食材** 粉、塩、オイル、オリーブなど食材の多くはイタリア産を使用しています。
- 3、窯** ナポリの名工を招聘し造った石窯。約450℃で1分から1分半で焼き上げます。そのため食感はサクッ、フワッ、モチッ
- 4、生地** 材料は小麦粉、塩、水、酵母だけ。旨味を出すために長い時間発酵させています。
- 5、職人** ナポリで修業し、現地で認められた職人とその弟子が焼き上げます。

GGはナポリのピッツェリアと同じスタイルで提供し、
現地以上の味を目指しています。