



沖縄の食材と11の飲食店が会う、この夏のフードイベント。



EVENT WEB

GOOD SET

お好きなSETを選んで、食べたいPIZZAを追加して、まるっと楽しめるSETです。

STANDARD SET ¥1,500 (税込¥1,650)

3種のフレッシュチーズ
盛り合わせ

本日のプリモサーレ/
リコッタ/モッツアレラ



+

ドラゴンフルーツと
フェネルのサラダ
シトラスミント
ドレッシング

NEW



PIZZA

+

MORE CHEESE + ¥750 (税込¥825)

MORE SALAD + ¥750 (税込¥825)

SEASONAL SET ¥3,000 (税込¥3,300)

3種のフレッシュチーズ
盛り合わせ

本日のプリモサーレ/
リコッタ/モッツアレラ



+

以下より APPETIZER
2つお選びください

SUMMER
ONLY



沖縄県産カジキマグロのカルパッチョ
島らっきょうとハーブソース



やんばるあぐーのフィレ
ゴーヤのガーリックソテーと
石垣島ラー油



伊是名島生もずくとタコのセヴィーチェ
パッションフルーツとパクチー



生ハムメロン &
ストラッチャテッラ

MORE CHEESE + ¥750 (税込¥825)

MORE SALAD + ¥750 (税込¥825)

お好きなPIZZAを1枚選ぶ！



単品ハーフアンドハーフは
単品価格の半額の
組み合わせのお値段です。

TOPPING

ハチミツ
¥50 (税込¥55)
熟成バルサミコ 15年
¥100 (税込¥110)

SUMMER ONLY



English



アレルゲン一覧



やんばるあぐーの
スーチカーとフーチバー
(スーチカー：豚塩漬け)(フーチバー：ヨモギ)
¥3,200 (税込¥3,520)



とうもろこし & ストラッチャテッラ
パイパーズ マスタードソース
(パイパーズ：沖縄県産島こしょう)
¥3,400 (税込¥3,740)



やんばるあぐーの
ミミガーチョリソとししとう
島唐辛子アラビアータ
¥3,200 (税込¥3,520)



マルゲリータ
¥1,800 (税込¥1,980)



サルシッチャ
¥2,200 (税込¥2,420)



ジェノペーゼ
¥2,300 (税込¥2,530)



サラミ・クラフトマン
¥2,900 (税込¥3,190)



クワトロフォルマッジ
¥3,100 (税込¥3,410)
GCGP モッツアレラ / 共働学舎ラクレット
蔵王ゴーダ / ニセコチーズ工房ブルー



ビスマルク
¥2,300 (税込¥2,530)



マルゲリータ &
ブッラータ
¥3,400 (税込¥3,740)



サーモン &
ブッラータ
¥3,600 (税込¥3,960)



サーモン & ブッラータ×
マルゲリータ & ブッラータ
¥3,500 (税込¥3,850)

*ご注文頂きました商品によって調理時間が異なります。テーブル別でオーダー頂いた順番が提供の際多少前後する事もあります。何卒ご理解の程宜しくお願い致します。
*ピザのサイズは全て同じです。
*()内は税込価格となります。

FRESH CHEESE

Japan Cheese Awards 2024 受賞



つくりたてチーズ 3 種盛り合わせ
¥2,900 (税込 ¥3,190)



《金賞》
つくりたて
モッツアレラノディーニ
¥900 (税込 ¥990)



《最優秀部門賞》 《金賞》
つくりたてブッラータ
¥1,300 (税込 ¥1,430)



《金賞》
つくりたてリコッタ
¥800 (税込 ¥880)

HAM & SALAMI



《沖縄》
TESIO 5 種のシャルキュトリ
盛り合わせプレート
石垣の塩 / ピンパース / マスタード
¥2,600 (税込 ¥2,860)

TESIO:「手塩にかけて」つくられる、おいしく見た目にも鮮やかなハム・ソーセージ専門店。沖縄・コザの工房でドイツの伝統製法で毎日手作りしています。



生ハム (12 ヶ月熟成)
REGULAR: ¥1,200 (税込 ¥1,320)
LARGE: ¥2,200 (税込 ¥2,420)



生ハム (12 ヶ月熟成) &
ストラッチャテッラ
REGULAR: ¥1,500 (税込 ¥1,650)
LARGE: ¥2,700 (税込 ¥2,970)

SALAD

ドラゴンフルーツと
フェネルのサラダ
シトラスミント
ドレッシング

REGULAR: ¥1,500 (税込 ¥1,650)
LARGE: ¥2,500 (税込 ¥2,750)



シェフの気まぐれ
サラダ

REGULAR: ¥1,500 (税込 ¥1,650)
LARGE: ¥2,500 (税込 ¥2,750)



APPETIZER



生ハムメロン &
ストラッチャテッラ
¥2,000 (税込 ¥2,200)



《SUMMER ONLY》
いろいろトマトでつくる
モッツアレラノディーニの
カプレーゼ
¥1,700 (税込 ¥1,870)



生ハム &
ブッラータ
¥2,400 (税込 ¥2,640)

HOT APPETIZER



トリッパのトマト煮込み
¥1,800 (税込 ¥1,980)



自家製ミートボール
¥1,500 (税込 ¥1,650)

MAIN DISH



ポルケッタ
¥2,600 (税込 ¥2,860)

SUMMER FAIR



《沖縄》
沖縄県産カジキマグロのカルパッチョ
島らっきょうとハーブソース
¥2,200 (税込 ¥2,420)



《沖縄》
やんばるあぐーのフィレ
ゴーヤのガーリックソテーと石垣島ラー油
¥2,200 (税込 ¥2,420) 🌶️



《沖縄》
久米島ミニ車エビと
伊是名島生もずくのフーチバーフリット
屋我地島の塩 (フーチバー: ヨモギ)
¥1,800 (税込 ¥1,980)



《沖縄》
伊是名島生もずくとタコのセヴィーチェ
パッションフルーツとパクチー
¥2,000 (税込 ¥2,200)



《沖縄》
ナーベラーと夏野菜のグリル
ロメスコソース (ナーベラー: ヘチマ)
¥2,000 (税込 ¥2,200)



やんばるあぐーの
スーチカーとフーチバー
(スーチカー: 豚塩漬け) (フーチバー: ヨモギ)
¥3,200 (税込 ¥3,520)



とうもろこし & ストラッチャテッラ
ピンパース マスタードソース
(ピンパース: 沖縄県産島こしょう)
¥3,400 (税込 ¥3,740)



やんばるあぐーの
ミミガーチョリソとししとう
島唐辛子アラビアータ
¥3,200 (税込 ¥3,520) 🌶️