

12月24、25日は
クリスマス SALE
予約受付中

クリスマス限定
Special Pizzas



タバーンスタイルでパーティーを楽しもう！

クリスマススペシャル

クリスピー生地、バジルソース、自家製ドライトマト
リコッタ、ガーリックスライス、フレッシュバジル、
モッツアレラ、パルミジャーノ、松の実

ハーフ 1950 **レギュラー** 3800

※こちらの予約受付は 12月17日まで



毎年恒例ディスカウントセール!!

ペパロニのレギュラーサイズ

¥1640 → ¥1200

*ハーフ&ハーフはセールにはなりません。

Pizzas

Size : **レギュラー** → **ハーフ** → **20インチ** → **レギュラー**

*表示の数字は税込金額です。お持ち帰りも同じ値段になります。



リアーナベースの最高ミックス！
シュプリーム
イタリアンソース、マスカルポーネ、
イタリア産モッツァ、ペパロニ、シイタケ、
パプリカ、自家製イタリアンミート、
グラナパダーノ多め、フレッシュバジル
ハーフ 1860 **レギュラー** 3620



当店推し！！プラータチーズのような味！
リアーナ
イタリアンソース多め、マスカルポーネ、
イタリア産モッツァ、グラナパダーノ多め、
フレッシュバジル
ハーフ 1450 **レギュラー** 2800



チーズがなくても美味しい贅沢ピザ！
海鮮マリナーラ
トマトソース、アンチョビ、タコ、
アサリ、エビ、ブラックオリーブ、
ガーリックオイル、オレガノ
ハーフ 1810 **レギュラー** 3520



はちみつが
トッピングが
オススメ！
プラス
¥110
ソウルキッチン、オリジナル4種チーズ
クアトロ
モッツァレラ、サムソー、リコッタ、
ゴルゴンゾーラ、ブラックペッパー
ハーフ 1205 **レギュラー** 2310

レギュラーサイズと 20 インチは**ハーフ&ハーフ**が出来ます！！お値段は半分ずつ、ハーフサイズ2枚よりもお得です！！



ポリュミーな和風ピザ
ジャーマンポテト
自家製じゃがバター、ベーコン、
照り焼きソース、オニオン、ピーマン、
ミックスチーズ多め、コーン、マヨ、
ドライパセリ
ハーフ 1200 **レギュラー** 2300



オニオンの甘さが際立つピザの新境地
ビスマルク
アメリカ産生ハム無添加、モッツァ、
イタリアンソース、半熟卵、グラナパダーノ、
ブラックペッパー
ハーフ 1375 **レギュラー** 2650



オニオンの甘さが際立つピザの新境地
**リコッタと
キャラメルオニオン**
リコッタ、キャラメルオニオン、ゴマ、
イタリア産モッツァ、ペコリーノ、パセリ
ハーフ 1270 **レギュラー** 2420



アメリカンピザの代表！
ペパロニ
モッツァレラ、トマトソース、ペパロニ、
ドライバジル
ハーフ 870 **レギュラー** 1640



クリーム不使用の本物思考味！
カルボナーラ
モッツァレラ、バイクドベーコン、半熟卵、
ペコリーノ、ブラックペッパー
ハーフ 1200 **レギュラー** 2300



アメリカ人考案！！人気です
グレッグ
トマトソース、ガーリックパウダー、ミックス-
チーズ、ペパロニ、シイタケ、チョリソー、
イタリアンミート、乾燥バジル
ハーフ 1300 **レギュラー** 2490



酸味の中にトマトの凝縮された甘さ
**ギリシャ風
オリーブ&トマト**
自家製ドライトマト、トマトソース、オリーブ、
デンマークモッツァ、フェタチーズ、オレガノ、
スウィートバジル
ハーフ 1440 **レギュラー** 2780



いっぱい椎茸とチーズの香りが最高！
フンギ
デンマークモッツァ、シイタケのソテー、
ゴルゴンゾーラ、ペコリーノ、
ガーリックオイル
ハーフ 1280 **レギュラー** 2460

American Pizza

	ハーフ	レギュラー
ペパロニ&アンチョビ (ペパロニピザ、アンチョビ)	1090	2080
ペパロニ&ハラペーニョ 辛 (ペパロニピザ、ハラペーニョ)	1090	2080
ペパロニ&イタリアンミート (ペパロニピザ、自家製イタリアンミート)	1090	2080
イタリアンミート (自家製ソーセージ、イタリアンソース、デンマークモッツァ、フレッシュバジル)	930	1760
イタリアンミート&ゴルゴンゾーラ (イタリアンミートピザ、ゴルゴンゾーラ)	1100	2090
バッファローチキン 辛 (ヨーグルト、モッツァレラ、バッファローチキン、ネギ、ゴルゴンゾーラ、オレガノ)	1350	2600
NYC (トマトソース、ブラックペッパー、ペコリーノ、デンマークモッツァ)	860	1620

Italian Pizza

	ハーフ	レギュラー
マルゲリータ (イタリアンソース、パルミジャーノ、ブラックペッパー、スウィートバジル、無添加モッツァ)	1150	2200

Japanese Pizza

	ハーフ	レギュラー
シーフード (トマトソース、ミックスチーズ、エビ、アサリ、タコ、ドライオレガノ)	1340	2580
チョリソー 辛 (トマトソース、チリパウダー、オニオン、ピーマン、ミックスチーズ、チョリソー、トマト、 ガーリックパウダー、ドライバジル)	1170	2230
エビマヨ (エビマヨソース、オニオン、エビ、コーン、ミックスチーズ、マヨ)	1300	2500
テリヤキチキン (自家製テリヤキチキン、テリヤキソース、オニオン、ミックスチーズ、トマト、ピーマン、マヨ、 ドライバジル、ドライパセリ)	1300	2500
ミックス (トマトソース、ペパロニ、ピーマン、エビ、ブラックオリーブ、ミックスチーズ)	830	1550
プレーン (トマトソース、ミックスチーズ)	700	1290

Kids

マルゲリータ (イタリアンソース、無添加モッツァ、 パルミジャーノ、フレッシュバジル)	590
コーン (トマトソース、コーン、ミックスチーズ)	500
チーズ (ミックスチーズのみ)	400

★★★★★★★★★★★★★
20インチピザ
もお作りします!!
レギュラー2倍のお値段です
★★★★★★★★★★★★★

Topping

*ハーフサイズにトッピングする場合は、
半分の量になります。

ガーリックスライス		各 100
ミックスチーズ 100g		各 200
レッドオニオン・ブラックオリーブ・ローストパプリカ シイタケ・ハラペーニョ		各 300
自家製ソーセージ・イタリア産モッツァレラ 100g チョリソー・ベーコン、アンチョビ		各 400

名物

シカゴスタイル

底が深くてチーズたっぷり



4種のチーズ

モッツアレラ、サムソー、
グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ
ドルチェ

レギュラー 3350
ラージ 4950
ハーフ 1725

※はちみつのトッピングがオススメです110

チョリペーニョ

マリナラーソース、チョリソー、
ハラペーニョ、クリームチーズ
モッツアレラ、ミックスチーズ

レギュラー 3050
ラージ 4600
ハーフ 1580

ウルチ★ミート

マリナラーソース、自家製ソーセージ、
モッツアレラ、ミックスチーズ、
ペパロニチップス、ローストパプリカ

レギュラー 3260
ラージ 4890
ハーフ 1690

シカゴミックス

マリナラーソース、自家製ソーセージ、
モッツアレラ、ミックスチーズ、
ペパロニ、ピーマン、オニオン

レギュラー 2800
ラージ 4230
ハーフ 1460

プレーン

マリナラーソース、ミックスチーズ、
モッツアレラチーズ

レギュラー 2030
ラージ 3070
ハーフ 1070

焼き上がりに20分ほどお時間がかかります。

※持ち帰りの場合、カットはしておりません。

オススメおつまみ!!

アメリカ産無添加生ハムプロシュート

生ハムセット...1200

生ハム 50g, グリッシーニ 5本

生ハムを巻いて食べると
とても美味しいです。

ハム単品50g.....1030

※当店でスライスしてお渡します。

グリッシーニ 1袋190

生ハム巻いて食べるやつ 5本入り



Size: ハーフ → レギュラー → ラージ

デトロイトスタイル

フォカッチャ生地、チーズを焦がしたミミ
※このレギュラーサイズは3人分のボリューム



NEW

ハニーボーイ

カリカリペパロニ、ハチミツ
チリフレーク、リコッタ、
モッツアレラ、マリナラーソース

甘 辛
レギュラー 3260
ハーフ 1410

ペパロニチップス

カリカリペパロニ、
リコッタ、デンマーク
モッツアレラ、トマトソース

レギュラー 3150
ハーフ 1350

バッファローチキン

モッツアレラ、ネギ、ゴル
ゴンゾーラ、ヨーグルト
ソース、バッファローソース

辛
レギュラー 3380
ハーフ 1610

プレーン

マリナラーソース、チーズ

レギュラー 2300
ハーフ 1010

タバーンスタイル

クリスピーのおつまみピザ
縦横カットで食べやすい!サクッとボクッと新感覚



※直径27センチ

グレッグ

マリナラーソース、ミックスチーズ、ペパロニ、
シイタケ、チョリソー、自家製ソーセージ、
乾燥パプリカ

辛1420

ハラペーニョと

イタリアンミート

辛

プレーン

マリナラーソース、ミックスチーズ多め

.....1450

.....1030

Topping

※ハーフサイズにトッピングする場合は、
半分の量になります。

ガーリックスライス 各 100

ミックスチーズ 100g 各 200

レッドオニオン・ブラックオリーブ・ローストパプリカ
シイタケ・ハラペーニョ 各 300

自家製ソーセージ・イタリア産モッツアレラ 100g
チョリソー・ベーコン、アンチョビ 各 400

★★★★★★★★

オープンで焼いた

フライドポテト

150g 290

300g 520

450g 750

ケチャップ 55

★★★★★★★★

サンドイッチ

濃厚な肉とチーズ

ビフテキサンド

100%牛サガリ 160g、自家製
フォカッチャ、玉ねぎ、ピーマン、
チェダーチーズ、ガーリックバター、マヨ

レギュラー 1430

※肉の量を半分にする → 900



スターシェイプ

耳にも具が入ってある



※レギュラーサイズのみ

マルゲ&リコッタ...1980

リコッタチーズを使ったイタリアンテイスト

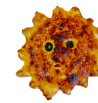
太陽

ハラペーニョ、チョリソー、シラチャーソース、
チェダーチーズ、イタリアンソース、ミッ
クスチーズ

辛2100

カルツォーネ

ピザの包み焼き



顔にも出来ます。
お声がけください。

モッツアレラ、
リコッタチーズ、
グラナパダーノ、
ベーコン、パルメザン

レギュラー 3000
ハーフ 1550

シシリアンスタイル

オリーブオイルを使って焼き上げるスタイル



ブルックリン

トマトソースたっぷり、
モッツアレラ、パルミジャー
ーノ、フレッシュパプリカ、
オリーブオイル

レギュラー 2300
ラージ 4400

チョリロール

もう少し食べたい、そんな時に



チェダーチーズ、チョリソー、
シラチャーソース660
10cm くらいの大きさ

Instagram

はこちらから↓



ホームページ



営業時間

平日 11:30~14:30 (L.o.14:00)
17:00~20:00 (L.o.19:30)

土 11:30~20:00 (L.o.19:30)

日・祝 11:30~19:00 (L.o.18:30)

定休日 毎週(月)と第一(火)

※月曜祝日の場合は営業、1日ずらしてお休みいただきます。