ASHINOKO TERRACE

Menu

ピッツァ【Pizza】

税込価格
Ⓑ チーズ不使用

トマトソースベースのピッツァ

01 **マリナーラ**（国産ニンニクとシチリア産のオレガノが香るシンプルなピッツァ）Ⓑ ¥1,800
トマトソース、オレガノ、ニンニク、バジリコ、オリーブオイル

02 **コサッカ**（トマトソースに羊のチーズでアクセント） ¥1,900
トマトソース、ミニトマト、ペコリーノ、バジリコ、オリーブオイル、グラナ

03 **アッチュガーナ**（マリナーラにアンチョビとフレッシュトマトでジューシーさをプラス）Ⓑ ¥2,000
トマトソース、アンチョビ、ミニトマト、オレガノ、ニンニク、バジリコ、オリーブオイル

人気商品 04 **マルゲリータ**（ナポリの定番ピッツァ、当店人気 No.1!!） ¥2,300
トマトソース、モッツァレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

05 **サンタアナスタシア**（マルゲリータにジューシーなフレッシュトマト） ¥2,400
トマトソース、ミニトマト、モッツァレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

06 **ロマーナ**（アンチョビの塩気が食欲をそそるピッツァ） ¥2,500
トマトソース、ミニトマト、アンチョビ、モッツァレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

07 **プッタネスカ**（オリーブやケイパーなど個性的な食材がアクセント） ¥2,500
トマトソース、ミニトマト、モッツァレラ、グラナ、バジリコ、黒オリーブ、ケイパー、イタリアンパセリ、オリーブオイル

人気商品 08 **ビアンケッティ**（シラスとトマト、オリーブオイルだけのシンプルなピッツァ）Ⓑ ¥2,500
釜揚げシラス、トマトソース、ミニトマト、ニンニク、オレガノ、バジリコ、オリーブオイル

人気商品 09 **ディアボラ**（悪魔風を意味する、唐辛子とサラミの入ったピリ辛マルゲリータ） ¥2,500
トマトソース、サラミ、唐辛子、モッツァレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

10 **フォルナイオ**（水牛のリコッタチーズと黒胡椒が好相性） ¥2,600
トマトソース、サラミ、黒胡椒、モッツァレラ、水牛乳のリコッタ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

11 **マルゲリータ コン プローヴォラ**（マルゲリータに燻製の香りをトッピング） ¥2,600
トマトソース、燻製モッツァレラ、ミニトマト、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

12 **ディアボラ コン プローヴォラ**（ピリ辛ピッツァに燻製の香りがぴったり） ¥2,700
トマトソース、燻製モッツァレラ、サラミ、唐辛子、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

13 **カプリチョーサ**（いろいろな具材が楽しめる、ナポリ版ミックスピッツァ） ¥2,700
トマトソース、きのこ、ハム、オリーブ、モッツァレラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

14 **ピッツァ ラサーニャ**（ナポリ風のラサーニャをピッツァにアレンジ） ¥2,800
トマトソース、ハム、モッツァレラ、水牛乳のリコッタ、グラナ、バジリコ、黒胡椒、オリーブオイル

15 **ラ ノティッツァ**（ナポリの名店「ラ ノティッツァ」のオリジナルピッツァ） ¥2,900
トマトソース、ミニトマト、きのこ、燻製モッツァレラ、水牛乳のリコッタ、ルーコラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

人気商品 16 **マルゲリータ D.O.C**（水牛のモッツァレラを使用したスペシャルなマルゲリータ） ¥3,100
トマトソース、水牛乳のモッツァレラ、ミニトマト、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

クリームソースベースのピッツァ

17 **パンナ エ サルシッチャ**（生クリームとソーセージが好相性の大人向けピッツァ） ¥2,600
生クリーム、サルシッチャ、モッツァレラ、グラナ、黒胡椒

18 **シェフ**（数種類のきのこの食感や香りをクリームソースでまとめたピッツァ） ¥2,700
生クリーム、ハム、きのこ、モッツァレラ、グラナ

人気商品 19 **パンナ エ マイス**（クリームベースに甘いコーンとハム　お子様連れにおすすめ） ¥2,700
生クリーム、コーン、ハム、モッツァレラ、グラナ

人気商品 20 **ピッツァ サクラマス**（芦ノ湖のワカサギを餌に育ったサクラマスを使ったクリームピッツァ） ¥2,700
生クリーム、モッツァレラ、玉葱、グラナ、ケイパー、サクラマス、イタリアンパセリ、黒胡椒

チーズベースのピッツァ

21 **エンツォ**（モッツァレラとアンチョビのシンプルなピッツァ　ビールによく合います） ¥2,400
モッツァレラ、アンチョビ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

22 **ピッツァ カプレーゼ**（モッツァレラとフレッシュトマトにシチリア産オレガノの香り） ¥2,500
モッツァレラ、ミニトマト、フレッシュバジリコ、オレガノ、オリーブオイル、グラナ

23 **スキャッチャータ**（ラードの香ばしさと羊のチーズが楽しめるピッツァ） ¥2,500
モッツァレラ、サラミ、黒胡椒、ペコリーノ、バジリコ、ラード、グラナ

人気商品 24 **クワットロフォルマッジ**（4種類のチーズをトッピングした濃厚ピッツァ） ¥2,600
モッツァレラ、クリームチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

25 **ピッツァ ラサーニャ ビアンカ**（ピッツァ ラサーニャをチーズベースにアレンジ） ¥2,800
モッツァレラ、ハム、水牛のリコッタ、グラナ、バジリコ、黒胡椒、オリーブオイル

26 **ピッツァ フンギ**（数種類のきのこの食感と香りが生ハムと好相性のピッツァ） ¥2,900
モッツァレラ、きのこ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル、生ハム、イタリアンパセリ

人気商品 27 **プロシュット エ ルーコラ**（生ハムの塩気とルーコラの苦味が好相性） ¥3,100
モッツァレラ、水牛乳のリコッタ、生ハム、ルーコラ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

カルツォーネ（包み焼きのピッツァ）

28 **リピエノ**（具材を包んだ、半月型ピッツァ） ¥2,900
モッツァレラ、水牛乳のリコッタ、サラミ、ハム、トマトソース、黒胡椒、グラナ、バジリコ
オリーブオイル

29 **チーロ ペディア**（個性的な食材を包んだ通好みの半月型ピッツァ） ¥2,900
モッツァレラ、水牛乳のリコッタ、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、ルーコラ、
サルシッチャ、グラナ、バジリコ、オリーブオイル

・満席・混雑時はお席を 70 分制とさせていただきます。また、混雑状況によりお声かけする場合がございます。
・20 歳未満の方、お車を運転の方には、アルコール販売はいたしません。

アレルギー情報はこちら
https://www.ashinoko-terrace.jp/trattoria-pizzeria/allergy

ASHINOKO TERRACE

Menu

PIZZA

All prices include tax.
Ⓗ Made Without Cheese

Tomato Sauce Base

01 **Marinara** — A simple pizza with the aroma of Japanese garlic and Sicilian oregano. Ⓗ ¥1,800
Tomato sauce, oregano, garlic, basil, olive oil

02 **Cosacca** — Tomato sauce accented with sheep's milk cheese. ¥1,900
Tomato sauce, cherry tomatoes, Pecorino, basil, olive oil, Grana

03 **Acciughana** — Marinara topped with anchovies and fresh tomatoes for extra juiciness. Ⓗ ¥2,000
Tomato sauce, anchovies, cherry tomatoes, oregano, garlic, basil, olive oil

Popular 04 **Margherita** — A classic Neapolitan pizza and our No. 1 bestseller! ¥2,300
Tomato sauce, mozzarella, Grana, basil, olive oil

05 **Santa Anastasia** — Margherita topped with juicy fresh tomatoes. ¥2,400
Tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, Grana, basil, olive oil

06 **Romana** — The savory saltiness of anchovies makes this pizza irresistible. ¥2,500
Tomato sauce, cherry tomatoes, anchovies, mozzarella, Grana, basil, olive oil

07 **Puttanesca** — Distinctive ingredients such as olives and capers add extra character. ¥2,500
Tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, Grana, basil, black olives, capers, Italian parsley, olive oil

Popular 08 **Bianchetti** — A simple pizza featuring whitebait, tomatoes and olive oil. Ⓗ ¥2,500
Boiled whitebait, tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, oregano, basil, olive oil

Popular 09 **Diavola** — A spicy Margherita with salami and chili." Diavola" means" devil-style" in Italian. ¥2,500
Tomato sauce, salami, chili, mozzarella, Grana, basil, olive oil

10 **Fornaio** — Buffalo ricotta and black pepper make a perfect combination. ¥2,600
Tomato sauce, salami, black pepper, mozzarella, buffalo milk ricotta, Grana, basil, olive oil

11 **Margherita con Provola** — Margherita with a delicious smoky aroma. ¥2,600
Tomato sauce, smoked mozzarella, cherry tomatoes, Grana, basil, olive oil

12 **Diavola con Provola** — Smoky cheese is the perfect match for this spicy pizza. ¥2,700
Tomato sauce, smoked mozzarella, salami, chili, Grana, basil, olive oil

13 **Capricciosa** — A Neapolitan-style pizza topped with a variety of ingredients. ¥2,700
Tomato sauce, mushrooms, ham, olives, mozzarella, Grana, basil, olive oil

14 **Pizza Lasagna** — A pizza inspired by traditional Neapolitan lasagna. ¥2,800
Tomato sauce, ham, mozzarella, buffalo milk ricotta, Grana, basil, black pepper, olive oil

15 **La Notizia** — An original pizza from the renowned Neapolitan pizzeria La Notizia. ¥2,900
Tomato sauce, cherry tomatoes, mushrooms, smoked mozzarella, buffalo milk ricotta, arugula, Grana, basil, olive oil

Popular 16 **Margherita D.O.C** — A special Margherita made with buffalo mozzarella. ¥3,100
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Grana, basil, olive oil

Cream Sauce Base

17 **Panna e Salsiccia** — A rich, savory pizza pairing fresh cream with Italian sausage. ¥2,600
Fresh cream, Italian sausage, mozzarella, Grana, black pepper

18 **Chef** — A creamy pizza that brings together the textures and aromas of assorted mushrooms. ¥2,700
Fresh cream, ham, mushrooms, mozzarella, Grana

Popular 19 **Panna e Mais** — Creamy pizza with sweet corn and ham, perfect for families. ¥2,700
Fresh cream, corn, ham, mozzarella, Grana

Popular 20 **Pizza SAKURAMASU** — Sakuramasu (Cherry Salmon), a flavorful Japanese salmon. ¥2,700
Fresh cream, mozzarella, onion, Grana, capers, Sakuramasu, Italian parsley, black pepper

Cheese Base

21 **Enzo** — A simple combination of mozzarella and anchovies. Perfect with beer. ¥2,400
Mozzarella, anchovies, Grana, basil, olive oil

22 **Pizza Caprese** — Mozzarella and fresh tomatoes enhanced with the aroma of Sicilian oregano. ¥2,500
Mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, oregano, olive oil, Grana

23 **Scacchiata** — Enjoy the savory richness of lard and sheep's milk cheese. ¥2,500
Mozzarella, salami, black pepper, Pecorino, basil, lard, Grana

Popular 24 **Quattro Formaggi** — A rich pizza topped with four kinds of cheese. ¥2,600
Mozzarella, cream cheese, Gorgonzola, Grana, basil, olive oil

25 **Pizza Lasagna Bianca** — A cheese-based version of our Pizza Lasagna. ¥2,800
Mozzarella, ham, buffalo milk ricotta, Grana, basil, black pepper, olive oil

26 **Pizza Funghi** — Assorted mushrooms pair beautifully with savory prosciutto. ¥2,900
Mozzarella, mushrooms, Grana, basil, olive oil, prosciutto, Italian parsley

Popular 27 **Prosciutto e Rucola** — Prosciutto's saltiness pairs perfectly with peppery arugula. ¥3,100
Mozzarella, buffalo milk ricotta, prosciutto, arugula, Grana, basil, olive oil

Calzone (Folded Pizza)

28 **Ripieno** — A half-moon-shaped pizza filled with a variety of ingredients. ¥2,900
Mozzarella, buffalo milk ricotta, salami, ham, tomato sauce, black pepper, Grana, basil, olive oil

29 **Ciro Pedia** — A half-moon-shaped pizza filled with unique ingredients for something different. ¥2,900
Mozzarella, buffalo milk ricotta, Gorgonzola, cream cheese, arugula, Italian sausage, Grana, basil, olive oil

Please note: During busy periods or when the restaurant is full, dining time may be limited to 70 minutes.
Our staff may let you know when your time is up, depending on how busy we are.
Alcoholic beverages are not sold to anyone under 20 or to guests who are driving.
For hygiene and safety reasons, our restaurant does not allow leftover food to be taken home, nor do we provide take-out containers for your leftover food except for pizza. Thank you for your understanding.

Allergy information:
https://www.ashinoko-terrace.jp/trattoria-pizzeria/allergy