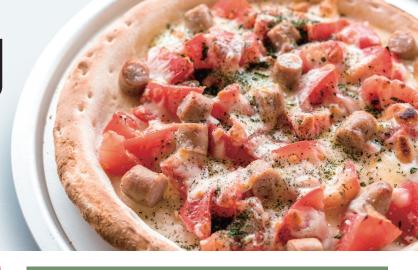
GRAND MENU

OPENING TIMES / 10:00-17:00

SHOP内のレジカウンターでご注文ください

ご注文を頂いたら呼び出しベルをお渡しします。 出来上がりましたらベルでお知らせしますので、 SHOP内のレジカウンターまでお越しください。



PIZZA _{L#}

小 …約20cm

大 ···約25cm

熊本県産トマトピザの バジル塩麹あえ

新鮮な熊本県産トマトを使用。 トマトとジューシーなソーセージのコンビに、 バジルの塩麴が食材の旨味を引き出します。

1,600 yen **₹**2,100 yen



地鶏の 炭火焼ドリアピザ

お米を使用したドリアピザ。 ナッツの食感とチーズがアクセント。

1,600 yen **₹**2,100 yen



サラミとパプリカのトマトソース

香ばしいサラミとパプリカの相性が 抜群のトマトソースのピザです。

1.400 ven **3.800** ven

ハラペーニョと チョリソーのトマトソース(辛旨米麹醤)



山鹿の木屋本店さんの醤を使用したピザ。 辛いのが好きな方におすすめ。

1,600 yen **2**,100 yen

お子様に大人気!

スイーツピザ たっぷりチーズ×はちみつ

濃厚チーズと甘いはちみつが相性抜群。 デザートや甘ロワインのおつまみにピッタリ! ◆ 1,400 yen ★ 1,800 yen





⊕ 400 yen

ピザにプラス400円でドリンクセットにできます

ピザ & サイズ1つにつきドリンク2杯まで

ピザ 小サイズ1つにつきドリンク 1杯まで

セットは下記のメニューよりお選びください

- 本日のコーヒー 🔟 📧
- トロピカルマンゴージュース
- 桑の葉ハーブティー 101
- 香りのデコポンジュース

価格はすべて税込表示です

- 紅茶 IUT ICE
- ぶどうジュース
- りんごジュース



DRINK ドリンク単品

450 yen HOT ICE コーヒー

カフェラテ HOT ICE 500 yen

抹茶ラテ HOT ICE 500 yen

HOT ICE 紅茶 450 yen

HOT ICE 桑の葉ハーブティー 450 yen

デコポンジュース 450 yen

トロピカルマンゴージュース 450 yen

フルーツビネガーサイダー 500 ven 梨/いちご/すもも

梅スカッシュ 500 yen プレーン / ジンジャー / スパイス

ぶどうジュース ストレート / ソーダ 500 yen

GELATO ジェラート ALL 500 yen

SLOW GELATO

こだわりの熊本県産牛乳と 生クリームをふんだんに使用しました。 ミルク

今年とれた山鹿の栗をたっぷり使用。 栗 ラム酒がちょっぴりきいています。

山鹿・岳間製茶の抹茶をふんだんに使用。 抹茶 F品な味わいが広がります。

山鹿・千代の園酒造の赤酒を煮詰め、 ほろ苦いキャラメルに。 赤酒ミルクキャラメル

熟成紅茶の 熊本県産の3年熟成紅茶を5種のスパイス スパイシーチャイ

と一緒にじっくり煮出しました。

ミルクの優しい甘さに、いちごの いちごミルク 甘酸っぱさと粒感が楽しめます。

山鹿の岳間の郷ひがしで自家焙煎した ほうじ茶 ほうじ茶とミルクの優しい甘さ。



INFORMATION

- 出来立てをご提供しておりますので、 焼きあがるまでに10分ほどお時間を頂きます。
- ご注文内容によって提供の順番が前後する場合が ございます。予めご了承くださいますようお願い致します。