

三浦野菜



神奈川県三浦市の契約農家より、丹精込めて作った採れたての野菜が一年を通して毎朝届きます。野菜本来の「甘み」「苦み」「濃い味わい」をどうぞお楽しみ下さい。

「ジャンニ・アクト」の薪窯

伝統的なナポリピッツァを作るためのピザ窯です。この薪窯は450℃もの高温で、短時間でPizzaを焼き上げます。そのため、外側はカリッと、中はしっとりモチモチに仕上がります。こだわりのPizzaをぜひお楽しみ下さい。



L'Atelier du Painのパン



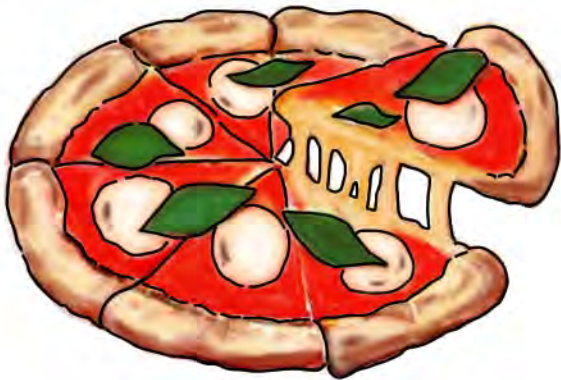
高加水、低温長時間発酵の生地を石窯で焼き上げるため、風味豊かで口溶けが良く、噛みしめるほど口の中に広がります。保存料や添加物は一切使用していません。



三浦野菜の
サラダ付き!

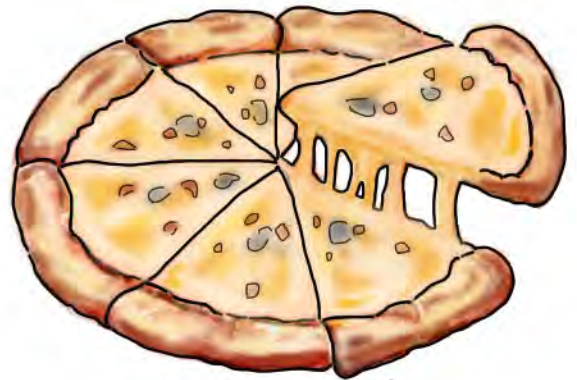
♡ P i z z a

~ Regular Menu ~



ナポリ定番!!
マルゲリータ

— ¥1.000 (税込)



4種チーズの
クアトロフォルマッジ

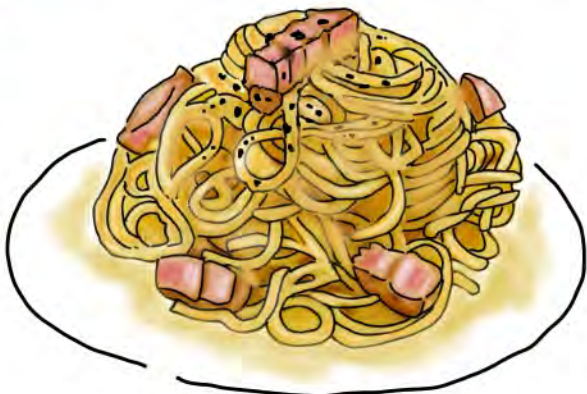
— ¥1.200 (税込)



三浦野菜の
サラダ付き!

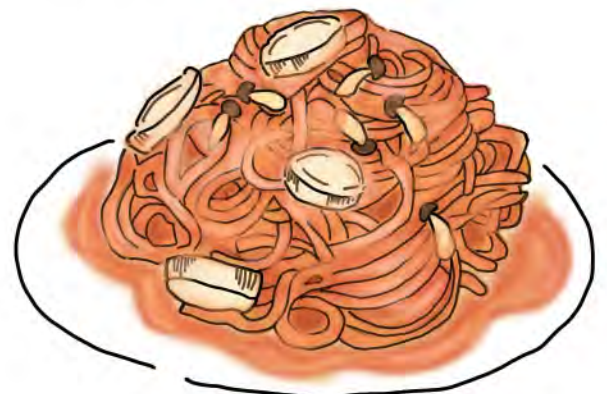
♡ P a s t a

~ Regular Menu ~



イベリコ豚ベーコンの
カルボナーラ

— ¥1.000 (税込)



大粒ホタテとキノコの
トマトクリームスパゲティ

— ¥1.200 (税込)

♡Salad Plate♡

Sakuraのサラダプレートは
朝採れ三浦野菜がボリューム満点!!



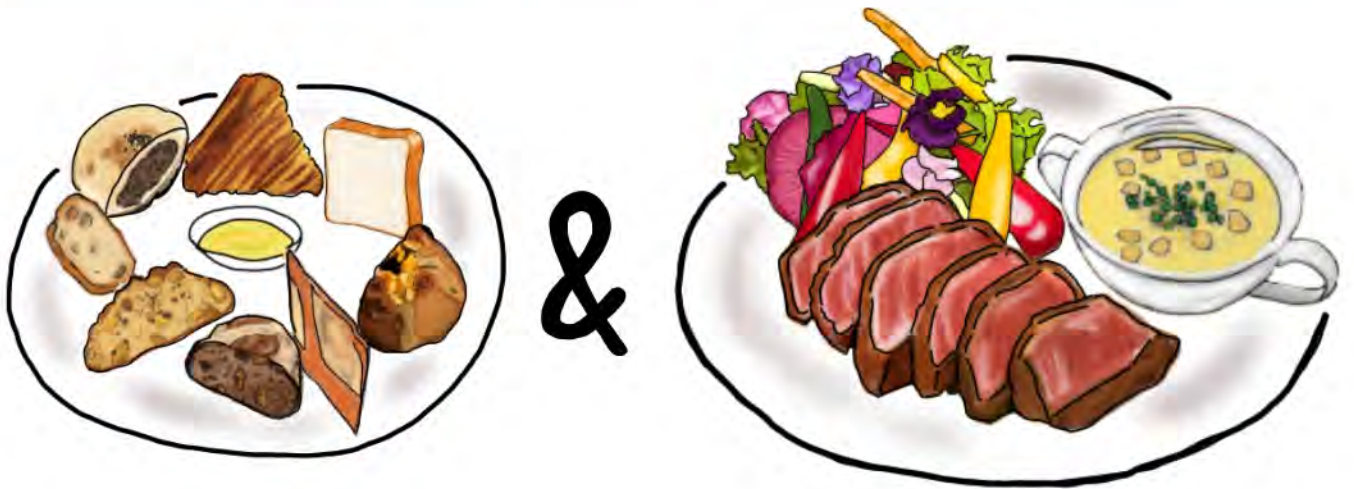
生ハム・サラミなどたっぷり具だくさん

山の幸サラダプレート

— ¥1,300 (税込)

♡ Plate Lunch ♡

L'Atelier du Painのパン8種盛り合せ、
特製スープ、サラダ 付き



- じっくり煮込んだ黒毛牛のハッシュドビーフ
— ¥1,100(税込)
- 自家製ハンバーグステーキ
— ¥1,600(税込)
- 牛肩ロースのロースト
— ¥1,800(税込)

♡ Set Menu ♡

~Assorted Bread~

L'Atelier du Painの
自家製パン8種盛り合せ



+ ¥500(税込)

~Mini Soup~



本日のスープ

+ ¥200(税込)

~DRINK~



- コーヒー (Hot/Ice)
- 紅茶 (Hot/Ice)
- オレンジジュース
- グレ-プフルーツジュース

+ ¥150(税込)

~DOLCE~



Coco Angel 特製

ティラミス



季節のジェラート

+ ¥200(税込)