

# MENU

PIZZA 1ホール / 6カット

数量  
限定



¥1,500

## MARGHERITA

マルゲリータ

イタリアの国旗を表現したナポリピッツアの王様  
( Tomato Sauce, Basil, Mozzarella, Grated Cheese )



¥1,500

## COTTO E MAIS

コット エ マイス

イタリア産しっとりハムとスイートコーンのピッツァ  
( Pancetta Ham, corn, Mozzarella, Grated Cheese )



¥2,000

## DIAVOLA

ディアボラ

イタリア産スパイシーサラミとオリーブ・ケッパーのピリ辛ピッツァ  
( Tomato Sauce, Spicy Salami, Black Olive, Caper, Basil, Mozzarella, Grated Cheese )



¥2,000

## QUATTRO FORMAGGI

クワトロフォルマッジ

厳選した4種類のイタリア産チーズ使用  
( Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Grated Cheese )

イベント終了時間の30分前にO.S.

※ ピザの枚数に限りがあり、売り切れの場合がございます。予めご了承ください。  
※ 表示価格は税込です。



ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA



積水ハウスの分譲マンション  
GRANDE MAISON  
グランドメゾン



YAMAE  
GROUP



BeBRICK



TRE VINVINO



CAMINO  
DI  
MW



monte  
discover a taste ITALIA



mottox



PROSECCO LARIO



Spagioni



PERONI  
ITALY



CASALECCHIO



DEL  
SUD



VALORIANI



SAN GIESE



CITTERIO



bondolfi  
boncaffè



FLORIAN  
feeling mood



Ambasciata d'Italia  
Tokyo

# WINE MENU

本数限定、厳選されたプレミアム  
ワインをここだけのプライスで!

※プレミアムワインはボトルのみのご提供となります

積水ハウス株式会社  
GRANDE MAISON PRESENTS

JAPAN  
PIZZA  
FESTIVAL

PREMIUM  
BOTTLE  
WINE



WHITE WINES  
白ワイン



ヴェネト州

ピエロパン  
ソアヴェ クラシコ “カルヴァリーノ”

旨味とミネラルのバランスの  
取れたストラクチャー。

¥5,800

白・辛口



シチリア州

ドゥーカ ディ サラパルータ  
ピアンカ ディ ヴァルガルネーラ

フルボディの贅沢な白。

¥10,000

白・辛口



SPARKLING WINES  
スパークリングワイン



ピエモンテ州

コントラット  
ミレッジマート  
スプマンテ パドゼ

シャンパーニュ好きはこれ!!

¥5,800

白・泡・辛口



RED WINES  
赤ワイン



ロンバルディア州

ニーノ ネグリ  
ヴァルテッリーナ  
スペリオーレ リゼルヴァ

複雑でエレガントな逸品。

¥5,800

赤・フルボディ



ウンブリア州

ゴレッティ  
モンテファルコ サグランティーノ

力強い風味を丸い果実味が  
包む味わい。

¥5,800

赤



トスカーナ州

コルドルチャ  
プルネッコ ディモンタルチーノ

芳醇な果実と樽熟の  
厚みのあるボディ。

¥10,000

赤・フルボディ



ピエモンテ州

アゼリア  
バローロ

芳醇さとフィネス、力強さと厚み  
あるボディを同時に味わえる。

¥10,000

赤



ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA



積水ハウスの分譲マンション  
GRANDE MAISON  
グランドメゾン



YAMAE  
GROUP



Ambasciata d'Italia  
Tokyo

# WINE MENU

ボトル ¥3,800  
グラス ¥700

積水ハウス株式会社  
GRANDE MAISON PRESENTS

# JAPAN PIZZA FESTIVAL

イタリアの20州すべてのワインが  
ボトル、グラスでも飲める!

## RED WINES 赤ワイン

**1**  
カーヴデ オンズ コミュヌ  
ヴァッレ ダオスタ フミン  
赤い果実、バラ、スパイスの香りが  
広がり、しっかりした酸味が魅力。  
赤・フルボディ

**2**  
カッシーナ キッコ  
バルベラダルバ  
グラネラ アルタ  
パワフルだが柔らかな口当たり。  
赤・フルボディ

**8**  
マニカルディ  
ランブルスコ セッコ  
ベリー系の果実味豊かな味わい。  
微発泡・赤・辛口

**9**  
ファルキーニ  
キアンティ コッリセネージ  
ティトラート コロンバイア  
ベルベットの様に滑らかで温かな舌触り。  
赤・フルボディ

**13**  
ウマニ ロンキ  
"モンティバカーノ"  
モンテプルチアーノ ダブルツォ  
オーガニックのフルーティな赤。  
赤・ミディアム

**15**  
マーレ マンニウム  
"アレグロ"  
プリミティーヴォ  
濃厚なオーガニック赤。  
赤・フルボディ

**17**  
リブランディ  
チロ ロッソ クラシコ  
ベリーやスパイスの香り。  
赤・ミディアム



## SPARKLING WINES スパークリングワイン

**3**  
フェルゲッティーナ  
フランチャコルタ BRUT  
[ダガエターノ ラベル]  
グレープフルーツのようなフルーティ  
なアロマにきめ細かい泡立ち。  
スパークリング・辛口

**6**  
トッレゼッラ  
プロセッコ  
洗練されたアロマ。  
優しい味わい。  
スパークリング・辛口

**19**  
ドゥーカ ディ サラバルータ  
ロゼ BRUT  
まずは食前酒に旨みロゼ。  
ロゼ・泡・辛口

## WHITE WINES 白ワイン

**12**  
テヌーテ ピエラリージ  
カッチャレブレ  
ブラックベリーやクランベリー  
などの果実香。  
赤・ミディアム

**14**  
カタッポ  
モリーゼ ロッソ  
チェリーや熟したイチゴの甘酸っぱさのある  
果実と、コーヒーマスタードのアクセント。  
赤・フルボディ

**16**  
ダンジェロ  
アリアニコ デル ヴルトゥレ  
フレッシュな果実味に加え、タバコや  
スパイスの、ハーブの香りが広がります。  
赤・フルボディ

**5**  
レモンデ  
ビノピアンコ フリウリ  
エレガントな味わいの白。  
白・辛口

**10**  
フォンタナ カンディダ  
フラスカーティ セッコ  
"サンタ テレサ"  
まろやかな口当たりの白。  
白・辛口

**18**  
カーサ ダンブラ  
イスキア ピアンコ  
ガエターノの本拠地  
イスキアの白。  
白・辛口

**4**  
ケットマイヤー  
ミュラトゥルガウ  
白桃を思わせる濃厚でフレッシュ  
な味わい。  
白・辛口

**7**  
ヴィニコラ ラ バイア デル ソーレ  
フェデリチ "グラディウス"  
コッリ ディ ルーニ ピアンコ  
完熟した柑橘類の甘く爽やかな香り。  
蜂蜜や白い花のフレーバー。  
白・辛口

**11**  
ピジ  
オルヴィエートクラシコ  
"トリチェッラ"  
洋ナシやビターアモンドの柔らかい印象。  
白・辛口

**20**  
サンタマリア ラ バルマ  
ヴェルメンティーノ ディ  
サルデーニャ "アラゴスタ"  
酸味は少なく、フレッシュで爽快。  
白・辛口

