

Pizza menu

井桁屋のピザは天然酵母の手捏ねピザ生地。
自家製のピザ釜と、遠赤外線効果の高い
桜島の溶岩プレートで焼いています。



こだわりの自家製オーガニックトマトソース 「トマトソースベース」



マルゲリータ
モッツアレラチーズ、バジル、ガーリックオイル

¥1,300 (税込)



マリナーラ
アンチョビ、オレガノ、ガーリックオイル (チーズ)

BASIC ¥900 (税込)
アリ ¥1,000 (税込)



ペスカトーレ
海老、いか、あさり、アンチョビ、オレガノ、チーズ

¥1,500 (税込)



ナスと自家製ベーコン
なす、信美豚の自家製ベーコン (燻製)、チーズ

¥1,800 (税込)

「デザートピザ」

ハニーブルーベリー
ブルーベリー、チーズ、はちみつ

¥1,000 (税込)

アップルシナモン
自家製りんごジャム、シナモンシュガー

¥1,000 (税込)

マシュマロチョコ
チョコレート、マシュマロ

¥1,000 (税込)

クリームチーズと市田柿
市田柿、クリームチーズ、はちみつ

¥1,500 (税込)

季節限定

手作り無添加マヨネーズ使用

「マヨネーズベース」



ツナコーンマヨ
ツナ、コーン、マヨネーズ、チーズ

¥1,000 (税込)



明太マヨじやが
明太子、じゃがいも、マヨネーズ、チーズ、刻みのり

¥1,300 (税込)



エビマヨネーズ
海老、マヨネーズ、チーズ

¥1,500 (税込)

手作り無添加ジェノベーゼソース使用

「ジェノベーゼベース」



ペスカトーレジェノバ
ジェノベーゼソース、海老、いか、あさり、チーズ

¥1,500 (税込)



バジルきのこ
ジェノベーゼソース、ミックスきのこ、チーズ

¥1,000 (税込)

「オリジナル」



しらすと生ハム
季節の葉物野菜、しらす、生ハム、チーズ、ガーリックオイル、ハーブソルト

¥1,300 (税込)



和風きのこ
ガーリックオイル、ミックスきのこ、チーズ、醤油、刻みのり

¥1,000 (税込)



サラダチキン
ガーリックオイル、自家製鶏ハム、チーズ、ルッコラ、ハーブソルト

¥1,000 (税込)



キーマカレー
豊丘産信美豚のキーマカレー、チーズ

¥1,300 (税込)



テリヤキチキン
照り焼きチキン、チーズ、マヨネーズ、刻みのり

¥1,500 (税込)

数量限定一日3枚まで



燻し熟成サーモン
信州サーモン、オリーブ、レモン、バジル、彩り野菜チーズ、ガーリックオイル

¥2,000 (税込)



頂きピツツア
シェフにお任せ！何が載るかは頼んでみてのお楽しみ

¥1,300 (税込)

「釜焼きナン & スリランカカレー」



チキンカレー
¥700 (税込)



ダール(豆)カレー
¥700 (税込)



チキン&ダール
¥1,300 (税込)

ナン追加 ¥300/1枚