



森のピルツ

自家製ホワイトソース、きのこ数種類、スモークブルスト、イペリコペーコン、コーン、パルメジャーノ、パセリ

フェア価格(ドリンク付) S:¥1,400 M:¥2,320 L:¥3,370

あらびきのソーセージと生ベーコン、そして森のきのこをたっぷりのホワイトソースでとろりとじこめたあったかクリームなピザ。『森のピルツ』かわいく登場!!

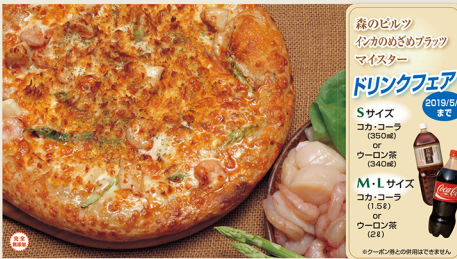


インカのめざめブラッッ

自家製ホワイトソース、インカのめざめ、スモークブルスト、ペーコン、コーン、チェダーチーズ、ゴルゴンゾーラ、パルメジャーノ、パセリ

フェア価格(ドリンク付) S:¥1,430 M:¥2,420 L:¥3,470

ゴルゴンゾーラを溶かし込んだホワイトソースの上に、栗のように甘いインカのめざめ、ブルスト、ペーコン、コーンをトッピング。仕上げにはチェダーチーズもかけて焼き上げました。ゴルゴンゾーラの塩気とじゃがいもの甘味のバランスをお楽しみください。



マイスター

自家製ホワイトソース、エビ、イカ、ネタテ、イペリコペーコン、アスパラガス、オニオン、パン粉、パルメジャーノ、パセリ

フェア価格(ドリンク付) S:¥1,430 M:¥2,420 L:¥3,470

ドイフ亭のオープン当時から、まさに伝統の味です。生食ホタテやエビをホワイトソースで一体化させた味はまさにシーフードグラタンのピザです。



冬の定番あったかメニュー

完全無添加の自家製ホワイトソースをふんだんに使い、2種類のグラタンをご用意しました。

ドイツ鍋

きたあたり、人参、玉ねぎ、骨付きブルスト、ハーブブルスト、ペーコン、ローリエ、パセリなど。

島がらと野菜、ペーコン、1日コンブでとったイオンスープをフランス産グラタンの塩だけで味付けしたやさしいおいしさです。ぜひどうぞ!!

シルベスター

S:¥1,400
M:¥2,320
L:¥3,370

とりやきチキン、じゃがいも、チューリングブルスト、コーン、マッシュルーム、パルメジャーノ、パセリ

ネオ・ブリッツ

S:¥1,320
M:¥2,220
L:¥3,270

チョリソー、スパイスミート、パルメジャーノ、パセリ、パルメジャーノ、パセリ

ピリとからいスパイスが特徴です。



プレミアム・ザクセン

S:¥1,430
M:¥2,420
L:¥3,470

じゃがいも、スモークブルスト、イペリコペーコン、ローリエ、オニオン、マッシュルーム、パルメジャーノ、パセリ

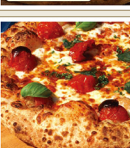
じゃがいものホクホク食感にブルストやコーン、そしてイペリコで味付けしたブルストペーコンをのせたとってもおいしいザクセンです。

マルゲリータ・イフ風

S:¥1,100
M:¥1,720
L:¥2,670

フレッシュトマト、セロリ、トマト、フレッシュトマト、パルメジャーノ

かの有名なイタリアンピザがドイフ亭のオリジナルピザです。イタリア産のトマトとフレッシュトマトの組み合わせが特徴です。生地の厚みも大層に引かれています。



ブルンネン

S:¥1,430
M:¥2,420
L:¥3,470

生ハム、サラミ、スモークブルスト、フレッシュモzzarellaチーズ、セロリ、オニオン、マッシュルーム、パルメジャーノ、パセリ

生ハム、サラミ、スモークブルスト、フレッシュモzzarellaチーズ、セロリ、オニオン、マッシュルーム、パルメジャーノ、パセリ

塩マルゲリータ

S:¥1,000
M:¥1,560
L:¥2,450

フレッシュトマトソース、モzzarellaチーズ、フレッシュトマト、パルメジャーノ

生地の厚みも大層に引かれています。イタリア産のトマトとフレッシュトマトの組み合わせが特徴です。生地の厚みも大層に引かれています。



ダンケ・シェン

S:¥1,400
M:¥2,320
L:¥3,370

フレッシュトマトソース、オニオン、角切りのトマト、オニオン、オニオン、オニオン

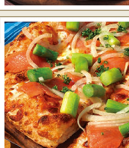
3日間ほちみつ入りの自家製たれにつけこんでとりやきチキンの味をお楽しみください。

ノルデン

S:¥1,320
M:¥2,220
L:¥3,270

スモークチキン、フレッシュトマトソース、パルメジャーノ

さっぱりとサラダ感覚でありながらトロリと濃厚にソースが絡みつく、スモークチキンとフレッシュトマトの組み合わせが特徴です。生地の厚みも大層に引かれています。



オイルサーデインのマリナラ

S:¥1,250
M:¥2,000
L:¥3,100

フレッシュトマトソース、オイルサーデイン、フレッシュトマト、パルメジャーノ

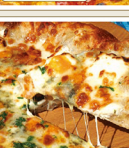
いっしょのオイル揚げを中心に、にんにく、オリーブ、タッパーと具にうまみたっぷりなマリナラです。チーズなしのピザです。

クワトロ・ケラー

S:¥1,250
M:¥2,000
L:¥3,100

季節のチーズ4種類

ブルーチーズを味の中心にすえ、クリームチーズやカマンベール、モッツァレラ、スモークチーズと季節によって組み合わせるピザです。生地の厚みも大層に引かれています。



ガルチ

S:¥1,300
M:¥2,180
L:¥3,200

フレッシュトマトソース、イペリコペーコン、スライスモzzarella、アンチョビ、フレッシュモzzarellaチーズ、パルメジャーノ、パセリ

スライスした新鮮なトマトとイペリコペーコンをのせたガルチです。生地の厚みも大層に引かれています。

ドレステン

S:¥1,400
M:¥2,320
L:¥3,370

スライストマト、オニオン、ピーマン、コーン、スライスハム、パルメジャーノ、パセリ

スモークハムとフレッシュトマトソースをのせたドレステンです。生地の厚みも大層に引かれています。

