

秋のえん創作・神前里山ピザ

神前の里山も秋の深まりが感じられます。畑の野菜も夏から冬に大きく移り変わります。旬の野菜たちが主役の創作ピザをお召し上がりください。使用している野菜は、有機・無農薬栽培で育てた自家菜園の野菜です。新型コロナの収束、穏やかな日常が戻ることを願っています。



九条ネギと照焼きチキン ¥1100

人気の京野菜・九条ネギをたっぷりのせました。自家製照焼きチキンとの相性抜群です。オリーブオイルで焼いた九条ネギの香りをお楽しみください。



じゃがいもとベーコンのピザ ¥1300

アンデスレッド(カロテノイド豊富な橙黄色の肉色)とノーザンビー(アントシアニン豊富な紫紅色の肉色)の2種類の赤皮のじゃがいもを、バジルソースにのせ、ベーコンを散らして焼きました。



玉ねぎとベーコンのピザ ¥1100

一面に玉ねぎをのせ、ベーコンを散らし、シュレッドチーズで焼きました。糸唐辛子を仕上げのアクセントに。じゅわーと甘い玉ねぎを味わってください。



かぼちゃとモッツアレラのピザ ¥1300

ピザ生地に宿儺かぼちゃのペーストを広げ、坊ちゃんかぼちゃのスライスをトッピング、シュレッドチーズとモッツアレラチーズで焼きました。かぼちゃとチーズの美味しい出会いです。



マリナーラ・ニンニクSP ¥1100

トマトソースとニンニクだけの伝統的なナポリピザのマリナーラをベースに、自家栽培のオーガニックニンニクをたっぷりのせ、オレガノとパルミジャーノチーズで焼きました。香り豊かなニン



2種のさつまいものピザ ¥1300

秋の味覚、サツマイモのピザ。紅はるかと福むらさきの2種のサツマイモをのせ、たっぷりのチーズで焼きました。仕上げのハチミツがアクセントです。



今週のデザート

¥300

大人の味、特製ティラミス
周防大島産夏みかんのジェラート
秋の味覚 柿のジェラート



季節野菜の薪窯グリル

2人前 ¥800

えん農園で無農薬で育った旬の野菜を薪窯で焼きました。自家製バーニャカウダソース、岩塩でお召し上がりください。

玉ねぎ・にんじん・かぼちゃ・コーン・フェネル・紅かぶ
じゃがいも(アンデスレッド)・サツマイモ(福紫)・万願寺とうがらし他

