冬のえん創作里山ピザ

神前の里山も秋から冬に模様替え、本格的な寒さの季節を迎えました。
薪ストーブの炎に癒されながら、熱熱のピザでくつろぎのひとときを、自家菜園で収穫した有機・無農薬栽培の野菜が主役の神前里山ピザをお楽しみください！

おことわり：一昨年来のピザの原材料（小麦粉・チーズ・トマト缶・オリーブオイルなど）の大幅な価格上昇に伴い、今季11月から、やむなくピザ価格を引き上げさせていただきます。申し訳ありませんが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

九条ネギと照焼きチキンのピザ

￥1300

人気の京野菜・九条ネギを一面にのせて焼きました。
自家製照焼きチキンとの相性抜群. 九条ネギの香り豊かなピザです。

かぼちゃとモッツァレラのピザ

￥1500

ピザ生地に宿儺かぼちゃのソースを広げ、甘い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ァレラチーズで焼きました。

玉ねぎとベーコンのピザ

￥1300

玉ねぎをたっぷりのせ、ベーコンをトッピング。シュレッドチーズで焼きました　玉ねぎの甘みがジューシーなピザです

3種のサツマイモとチーズのピザ

￥1500

紅はるかと安納芋、紫芋の3種のサツマイモと3種のチーズをたっぷりのせて焼きました。仕上げにハチミツをかけたスイーツ感覚のピザです。

岩国レンコンのピザ

山口県特産の岩国レンコンをピザにしましたシャキッとした食感と独特のもっちり感を味わってください（枚数限定）

どちらも￥1600

れんこんと肉味噌のピザ

トマトソースをベースにレンコンを並べ、自家製の肉味噌をトッピング、シュレッドチーズをのせて焼きました。シャキッとしたレンコンに甘辛い肉味噌がマッチします。

レンコンとちりめん山椒のピザ

トマトソースをベースにレンコンを並べ、自家製のちりめん山椒をのせ、パルミジャーノチーズで焼き上げました。シャキッとしたレンコンにピリッとした山椒がアクセントです。

里山ジビエのピザ

霧に包まれた亀岡の里山で育った猪／鹿　のジビエのおいしさをピザで味わってください
（枚数限定）

どちらも￥1600

いのしし肉と原木しいたけのピザ

甘くて柔らかい猪肉と原木しいたけのしょうが焼きをトッピングして、パルミジャーノチーズで焼きました。

しか肉の生姜焼きのピザ

にんにくと生姜の特製たれで焼いたあっさりとした鹿肉をトッピング。シュレッドチーズで焼きました。低カロリー、高たんぱくの鹿肉は美味しい里山の恵みです。

野菜サラダ生ハム添え

￥500

えん畑の冬の根菜やフレッシュリーフたっぷりのサラダに、イタリア産生ハムを添えました　オリジナルドレッシング

自家製ティラミス

￥300

クリーミーで大人の味と好評の自家製ティラミスです