

夏のえん創作里山ピザ

里山一面が色濃い緑に包まれ、厳しい暑さと、眩しい日差しが降り注ぐ夏本番を迎えました。冷たいもの、あさっさりしたものを口にしがちですが、野菜たっぷりのアツアツのピザは、栄養バランスにも優れ、暑い夏こそ身体にいいかもしれませんね。

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！



🍷 九条ネギと 照焼きチキンのピザ

¥1100

人気の京野菜・九条ネギをたっぷりのせて焼きました。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。



🍷ズッキーニと ちりめん山椒のピザ

¥1300

トマトソースをベースにズッキーニを並べ、自家製のちりめん山椒とパルミジャーノチーズをふり焼き上げました。シャキッとしたズッキーニにピリッとした山椒がアクセントです。



🍷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、パルミジャーノチーズで焼きました。香り豊かなニンニクのピザです。



🍷新じゃがとベーコンのピザ

¥1300

アンデスレッド(カロテノイド豊富な橙黄色の肉色)とノーザンルビー(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

ピザ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。じゅわーと甘い新玉ねぎを味わってください



🍷万願寺とうがらしと ちりめんじゃこのピザ

¥1300

夏の伝統京野菜の定番、万願寺とうがらしとちりめんじゃこの塩味とのマッチングをお楽しみください。トマトソースを使わないピアンカタイプのピザです。



今週の野菜のグリル

2人前 ¥800

自家菜園の夏野菜たっぷり、野菜の味をお楽しみください
玉ねぎ、にんじん、オクラ、ゴーヤ、万願寺、かぼちゃ、ズッキーニ、ピーマン、じゃがいも、なす、コーンなど
(日によって変更する場合があります)

デザートメニュー

いずれも ¥300



自家製ティラミス

クリーミーで大人の味と好評の自家製ティラミスです

手づくりジェラート



ブルーベリー
むらさき芋
大島みかん
いちご