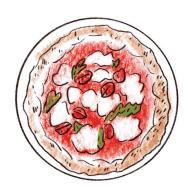


PIZZA & BAR

価格は全て税込です



PIZZA ROSSO

トマトベースのピッツァ

 マルゲリータ
 1,500

 MARGHERITA
 トマトソース・バジル・グラナパダーノ・モッツァレラ

マルゲリータ D.O.C 2,200

MARGHERITA D.O.C

バジル・トマトソース・グラナパダーノ・水牛モッツァレラ

マリナーラ ~三浦の漁師風~ 1,400

MARINARA ~MIURA FISHERMAN STYLE~

トマトソース・バジル・オレガノ・ニンニク グラナパダーノ・ペコリーノ

プロシュートエ ルッコラ 2,300

PROSCIUTTO E RUCOLA

トマトソース・バジル・グラナバダーノ・ルッコラ モッツァレラ・ミニトマト・生ハム

ペスカトーレ ~漁港からの贈り物~ 2,400

PESCATORA~ GIFT FROM THE FISHING PORT ${\scriptstyle \sim}$

貝・海老 etc.

ンドゥイア 1,800

イタリア・カラブリア地方の辛いペーストサラミ

'NDIIIA

トマトソース・バジル・ミニトマト・グラナパダーノ ンドゥイア・リコッタ・モッツァレラ

マチェライオ 1,900

MACELLAIO

トマトソース・バジル・みやじ豚サルシッチャ プロシュートコット・サラミ・モッツァレラ・ペコリーノ

ナポリ 1,700

NAPOLI

トマトソース・バジル・オレガノ・ケッパー オリーブ・アンチョビ・モッツァレラ

佐島シラスとトマトのチチニエリ 1,800

SAJIMA SHIRASU AND TOMATO CICINIELLI

トマトソース・ミニトマト・オレガノ・バジル 佐島シラス・ニンニク

新鮮野菜のPizza

ピッツァインサラータ〜地元野菜のサラダPIZZA〜 2,000 PIZZA INSALATA

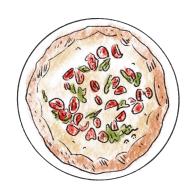
ラスパドゥーラ・旬野菜

地元野菜のオルトラーナ

1,800

PIZZA ORTRANA

トマトベースのPizzaに旬の野菜をトッピング



PIZZA BIANCA

チーズベースのピッツァ

マルゲリータ ビアンカ ~あゆちゃん農園トマト~ 1,700

MARGHERITA BIANCA

ミニトマト・バジル・モッツァレラ・グラナパダーノ

みやじ豚のサルシッチャ PIZZA

2,100

MIYAJI PORK SALSICCIA

バジル・グラナパダーノ・みやじ豚サルシッチャ フリアリエッリ・燻製モッツァレラ

クアトロ フォルマッジ ~小網代の森はちみつで…~ 2,000

QUATTRO FORMAGGI ~WITH HONEY IN FOREST OF KOAJIRO...~

バジル・リコッタ・エメンタール・モッツァレラ グラナパダーノ・ゴルゴンゾーラ

佐島シラスと青のりのチチニエリ ビアンカ 1,900 SAJIMA SHIRASU AND GREEN LAVER CICINIELLI BIANCA

青のり・生クリーム・佐島シラス・モッツァレラ・グラナパダーノ

三崎マグロとキノコのボスカイオーラ

2,000

MISAKI TUNA AND MUSHROOM BOSCAIOLA

永島農園キノコ・ケッパー・三崎マグロのツナ モッツァレラ・グラナパダーノ・黒胡椒

岩沢ポートリーのビスマルク

2,100

BISMARCK OF IWASAWA POULTRY

プロシュートコット・アスパラ・モッツァレラ 姫様のたまご・グラナパダーノ・黒胡椒

ブラッチョ ディ フェッロ

1,700

ほうれん草とみやじ豚ベーコン

BRACCIO DI FERRO

ほうれん草ペースト・モッツァレラ・ベーコン・グラナパダーノ・黒胡椒



1,700

ANTIPASTO

三崎マグロのタリアータ 香草仕立て

前菜

MISAKI TUNA TALIATA-STYLE HERB SALAD	
三浦、横須賀野菜と姫様のたまごの シーザーサラダ	1,900
CAESAR SALAD OF MIURA, YOKOSUKA VEGETABLES & PRINCESS	EGG
三崎マグロの卵とあゆちゃん農園の トマトマリネ	1,300
MISAKI TUNA EGGS & AYU-CHAN TOMATO MARINADE	
焼きトマトとブラータチーズのカプレーゼ CAPRESE OF GRILLED TOMATOES AND BURRATA CHEESE	1,800
三浦、横須賀野菜のピクルス PICKLES OF MIURA, YOKOSUKA VEGETABLES	880
山盛りラスパドゥーラ PIZZA トッピングとしてもどうぞ! HEAPING RASPADURA(Also as a topping!)	750



FRENCH FRIES MIURA RADISH CREAM SAUCE

フリット、シャルキュトリー Pizza フォカッチャと 900 佐島シラスのペペロンチーノソース PIZZA FOCACCIA AND SAJIMA SHIRASU PEPERONCINO SAUCE みやじ豚モモ肉 自家製ロースハム 1,200 MIYAJI PORK THIGH HOMEMADE LOIN HAM 生ハムとサラミマンヴァーノ 1,000 PROSCIUTTO & SALAMI MANVANO Cliff Terrace ゼッポリーネ 800 CLIFF TERRACE ZEPPELINE フライドポテト 三浦大根のクリームソース 900



MAIN

お肉やお魚料理

クスクスを詰めたスルメイカの窯焼き BAKED SQUID STUFFED WITH COUSCOUS	1,700
鮮魚と地元野菜の蒸し焼き STEAMED FRESH FISH & LOCAL VEGETABLES	2,000
ポークスペアリブ香草焼き GRILLED PORK SPARERIBS WITH HERBS	1,900
大山鳥のコンフュ 藁焼き DAISEN CHICKEN CONFU STRAW GRILLED	2,300

DOLCE



きんたろうソフト塩キャラメルソース

CINNAMON DONUTS WITH KINTARO SOFT SALT CARAMEL SAUCE

B E	ER
	# 50°

キリン ハートランド 780 [生ビール] KIRIN HEART LAND

キリン ハードシードル 780 KIRIN HARD CIDRE

モレッティ ラ ロッサ 880 [黒瓶ビール/イタリア] MORETTI LA ROSSA (BLACK BOTTLE BEER/ITALY)

COEDO 漆黒 880 [黒瓶ビール/埼玉] COEDO SHIKKOKU (BLACK BOTTLE BEER/SAITAMA)

> NON ALCOHOL キリン 零 ICHI 720 [ノンアルコールビール] KIRIN ZERO ICHI

WINE

ワイン



	ペロリュス	BOTTLE 7,000
\ -	CLOUDY BAY PELORUS	
	COCKTAIL	
	ベリーロワイアル	1,500
SPARKRING	BERRY ROYAL	

GLASS 1,100

クラウディーベイ

WHITE

マス・ド・ジャニーニ ブラン	GLASS 800
MAS DE JANINY BLANC	
クラウディーベイ ソービニヨンブラン CLOUDY BAY SAUBIGNON	GLASS 860 BOTTLE 5,500



マス・ド・ジャニーニ	GLASS 800
レッド	
MAS DE JANINY ROUGE	
スカイサイド	GLASS 860
レッド ブレンド	BOTTLE 5,700
SKYSIDE RED BLEND	

COCKTAIL

カクテル

Cliff モヒート	900
CLIFF MOJITO 自家製レモンのハイボール HOMEMADE LEMON HIGHBALL	800
ベリーサングリア BERRY SANGLIA	800
チチ CHICHI	850
トロピカルブルー TROPICAL BLUE	800
レモンキューバリブレ CUBA LIVRET	800
ジントニック GIN TONIC	750
モスコミュール MOSCOMULE	750
APEROL	

750 アペロール ソーダ

APEROL SODA	750
アペロール スプリッツ APEROL SPRITS	750
アペロール スピアージャ	750
APEROL SPIAGGIA	

HARD LIQUOR

ウィスキー etc

ジョニーウォーカー JOHNNIE WALKER BLACK	800
山崎 12 年 YAMAZAKI 12Y	1,200
オールドパー OLD PAR	900
タリスカーストーム TALISKER STORM	1,000
パンペロ アニバサリオ PAMPERO ANIVERSARIO	900

ヘネシー V.S.O.P. 1,500 HENNESSY V.S.O.P.

MOCKTAIL モクテル

ベリーモクテル 800 ベリー・トニックウォーター・ミント・レモン SEASONAL MOCKTAIL 780

ココナッツモヒート ココナッツミルク・ミント・ライム・ソーダ

COCONUTS MOJITO

ブルー 780 バジル・タイム・トニックウォーター・ライム・ブルーシロップ

コーヒー&ミルク&ナッツ 850 エスプレッソ・ソフトクリーム・ナッツシロップ・砕いたナッツ COFFEE & MILK & NUTS

BEVERAGE

ビバレッジ

FRESH JUICE

ジンジャーエール

PERRIER

パイナップルジュース PINEAPPLE	770
ピンクグレープフルーツジュース PINK GRAPEFRUITS	770
オレンジジュース ORANGE	770
コカコーラ	550
COCA COLA	330
コカコーラゼロ COCA COLA ZERO	550

GINGER ALE アイスティー 550 ICED TEA

烏龍茶 550 **OOLONG TEA** ペリエ 550

CAFE

カフェ

CHAMOMILE

550

オーガニック コールドブリュー ~ 水出しコーヒー ~ 750 ORGANIC COLDBREW CREMA オーガニック ホットコーヒー 750 ORGANIC COFFEE エスプレッソ S 440 / W 700 **ESPRESSO** カフェラテ 770 CAFE LATTE アフォガード ナッツ風味 850 AFOGARD NUTS アールグレイ 700 EARL GREY カモミール 700



Cliffの レモンスカッシュ CLIFF'S LEMON SQUASH 800



関口農場の バナナシェイク

BANANA SHAKE FROM SEKIGUCHI FARM 900

Cliff の チョコミントシェイク CHOCOLATE & MINT SHAKE FROM CLIFF TERRACE 900



Cliff の トマトジュース CLIFF'S TOMATO JUICE 850

BOTTLE WINE

ボトルワイン

CHAMPAGNE

モエ シャンドン アイス アンペリアル

9,000

MOET & CHANDON CHAMPAGNE ICE IMPERIAL

ルイナール ロゼ

HALF BOTTLE 6,500

ROSE

RUINART ROSÉ

ストラタム ピノ・ノワール ロゼ

4,600

ニュージーランド

STRATUM PINOT NOIR ROSE

ザクロやピンクペッパーの香り。ジューシーでフルーティー。フルーツ由来の心地よい甘み。

WHITE

ワインメーカーズ・ノート レゼルヴ シャルドネ

4,000

オーストラリア

WINEMAKERS NOTES RESERVE CHARDONNAY

樽熟成による熟したフルーツとバニラの香り。豊潤でクリーミーな触感。

クヌンガ・ヒル シャルドネ

5,000

オーストラリア

KOONUNGA HILL CHARDONNAY 2019

ライト~ミディアムボディで、豊かな果実味と、繊細なオーク由来の風味が特長です。

クプラ・ラマート ピノ・グリージョ

6,700

フランス

CUPRA RAMATO PINOT GRIGIO

ピーチやアプリコットの香り。骨格と酸味は滑らかで、苦みを伴う余韻が引き締める。

プロフェッツ・ロック ドライ・リースリング

8,200

ニュージーランド

PROPHET'S ROCK DRY RIESLING

多数の花の香り。凝縮された果実味と豊かなミネラル、繊細な酸味が見事に調和。

RED

アリアニコ・デル・ヴルトゥレ

4,000

イタリア

FEUDI DEL VESCOVO AGLIANICO DEL VULTURE 2018

標高が $600 \sim 700$ m と高く、常に風が吹き抜けている乾燥した気候、強い日差しのお陰で、化学肥料等は使用していません。 ワインは 500 年の歴史あるカーヴ内 (地下 10m) で熟成されます。

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ オーガニック

4,900

イタリア

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ORGANIC 2019

2016 年がファーストヴィンテージで、豊かな果実味、ほどよい樽のニュアンスがあり、気軽に楽しめるオーガニックワインです。 (認証: ユーロリーフ、CCPB)

ソンジュ・ド・バッカス ブルゴーニュ ピノ・ノワール

6,900

フランス

LOUIS JADOT SONGES DE BACCHUS BOURGOGNE PINOT NOIR 2016

「バッカスの夢」という名の、スーパーブルゴーニュAC。選りすぐりのピノ・ノワール種から造られた、スタンダード・ブルゴーニュ50%にヴィラージュ、プルミエ・クリュのワインを50%加え、より深みのあるリッチな味わいとコストパフォーマンスを実現しました。日本限定商品です。