

PIZZANIA

R O P P O N G I T O K Y O

S I N C E 2 0 1 2



M E N U

☎ 03-3505-1314

📶 pizzania 35051314

.....
<https://pizzania.net>

※表示価格はすべて税込み表示となります
※中学生以下の方はお通し代として330円を頂戴しております
※お一人様ワンドリンク以上のご注文をお願いしております

PIZZANIA

LOREM IPSUM DOLOR

SINCE 2012

RECOMMEND

アンガス牛ザブトンのグリル 1730

希少部位“ざぶとん”をボリュームたっぷりの厚切りでご用意。
※低温調理でゆっくりと火を入れるため、30分かかります。

アンガス牛ハラミのステーキ 1620

脂身が少なく、柔らかいアンガス牛のハラミを低温調理でステーキにしました。赤ワインソースが食欲をそそります。
※低温調理でゆっくりと火を入れるため、20分かかります。

スペイン赤豚のトンテキ 1240

スペイン産赤豚のロースを、じっくり30分火を入れて豚肉とは思えないほど柔らかくグリルにします。断面がちょっとピンクくらいが最高に美味しいです。※低温調理でゆっくりと火を入れるため、30分かかります。

骨なしスペアリブ 1180

ちょっぴりスパイシーな味付けは、お酒のお供にぴったりのスペアリブです。真空調理で美味しさを閉じ込めて、柔らかく仕上げました。
※お時間20分ほど頂戴いたします

SEASONAL

サーモンと旬の鮮魚のカルパッチョ 1180

前菜にもおつまみにも嬉しいしん、新鮮なサーモンと旬の魚の盛合わせカルパッチョ。ビールはもちろん白ワイン芋相性抜群!

シーフードと柑橘類のマリネ 890

夏に旬を迎える柑橘類と、魚介の贅沢なマリネ。
ワインビネガーの酸味が、暑さに疲れた体に染みわたります。

旨辛! トリッパ 980

じっくり煮込んでホロホロなトリッパ。
暑さで食欲がないときは、ピリッと辛いトリッパで乗り越えましょう!

夏野菜の彩りピザ 1180

茄子、パプリカ、ピーマン等の夏野菜をちりばめた、彩りきれいなピザです。旬の野菜を美味しく頂けます。

スタチの冷製パスタ 1180

スタチの酸味に食欲が止まらない!
激細パスタのカッパーリーニを見た目もきれいな冷製パスタにしました。

SPECIAL DRINK

冷凍イチゴのスパークリング 860

冷凍イチゴをふんだんに使用し、鮮やかな色合いで見た目にも楽しいスパークリングワインで乾杯しましょう!
イチゴの風味香る、贅沢なスパークリングです。

季節のフルーツのサングリア 860

今が旬のフルーツを漬け込んだ、自家製サングリア。
低アルコールなので、お酒が苦手な方でも美味しく楽しめます。

冷凍レモンサワー or ハイボール 最初一杯 750

今やすっかり定番メニューとなりました。
カチカチに凍ったレモンを氷代わりにしてサワーorハイボールで。
継ぎ足しで飲むとお得!

二杯目以降 430



アンガス牛ザブトンのグリル



冷凍レモンサワー/ハイボール



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

FOOD

ANTIPAST

生ハム(イタリア産プロシュート)	750
生ハムとサラミの盛合わせ	1080
生ハムと水牛モッツアレラの盛合わせ	1190
季節のフルーツと水牛モッツアレラと チェリートマトのカプレーゼ	1080
チーズの盛合わせ	1300
オリーブの盛合わせ	530
ピクルスの盛合わせ	640
ミックスナッツ	420



ガーリックシュリンプ

SALADA

ピZZニアサラダ	750
半熟卵のせシーザーサラダ	860
生ハムとルッコラのサラダ	860

SIDE

アンチョビキャベツ	530
アンチョビポテト	640
フライドポテト	530
牛すじ赤ワイン煮込み	640
牛すじ煮込みのオムレツ	860
ガーリックシュリンプ	750
アサリの白ワイン蒸し	750

MEAT

アンガス牛ぎぶとんのグリル	1730
アンガス牛ハラミのステーキ	1620
スペイン赤豚のトンテキ	1240
骨なしスペアリブ	1180

DESSERT

バニラアイス チョコレートかけ	1730
ホットケーキ & バニラアイス	1620
ガトーショコラ & バニラアイス	1240
フレンチトースト & バニラアイス	1180



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

FOOD

PIZZA

マリナーラ _____ 750

!!チーズなし バジル・オレガノ・ニンニク・トマトソース

マルゲリータ _____ 780

モッツアレッタ・バジル・トマトソース

ロマーナ _____ 880

モッツアレッタ・アンチョビ・バジル・トマトソース

シチリアーナ _____ 990

モッツアレッタ・アンチョビ・オリーブ・ニンニク・トマトソース

カラブレーゼ _____ 1180

モッツアレッタ・サラミ・マッシュルーム・バジル・トマトソース

ビスマルク  _____ 1420

生ハム・卵・モッツアレッタ・オレガノ・マッシュルーム・トマトソース

セルバチコ _____ 1420

モッツアレッタ・ルッコラ・生ハム・トマトソース

クアトロフォルマッジ _____ 1530

ブッフアラモッツアレッタ・グラナパダーノ・タレッジョ・ゴルゴンゾーラ

ザッケローニ _____ 1530

ブッフアラモッツアレッタ・生ハム

D.O.C. _____ 1530

ブッフアラモッツアレッタ・バジル・チェリートマト



ベルルスコーニ _____ 1530

モッツアレッタ・ハラペーニョ・チョリソー・トマトソース・唐辛子



ビスマルク



セルバチコ

ハーフ&ハーフ出来ます!
お好きな二つのピザを
お選びください!



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

FOOD

AJILLO

選べるアヒージョ   2種 _____ 750

3種 _____ 970

バゲット (厚切り1切) _____ 80

ガーリックトースト (厚切り1切) _____ 110

下記よりお好きな具材をお選びください

- ・エビ ・イカ ・タコ ・ホタテ ・明太子 ・ベーコン
- ・マッシュルーム ・3種キノコ ・ブロッコリー ・トマト
- ・チョリソー ・にんにく

季節のアヒージョ具材

- ・ズッキーニ ・パプリカ ・ししとう ・ゴーヤ



エビとマッシュルーム

PASTA

ニンニクとからすみのペペロンチーノ  _____ 880

パスタの一番人気!ニンニクの香りがたまらない!

アマトリチャーナ _____ 780

パスタの美味しさを引き出すシンプルなトマトソースパスタ

大人のボロネーゼ _____ 890

たっぷりの香味野菜と炒めた、ピリッと辛い自家製ボロネーゼ

濃厚カルボナーラ _____ 980

生クリームを使用せず、たっぷりチーズが濃厚ソースの決め手

どっさりアサリのボンゴレビアンコ _____ 1080

アサリたっぷりの白ワインベースのソース

目玉焼きのせナポリタン _____ 990

どこか懐かしいナポリタンに目玉焼きをのせて



大人のボロネーゼ



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

DRINK

BEER

生ビール(カールスバーグ) _____ 550

HIGHBALL

ハイボール _____ 530

コークハイ _____ 530

ジンジャーハイボール _____ 530

トニックハイボール _____ 530

お疲れ酸(クエン酸)ハイボール _____ 530

WHISKY

グレンフィディック 12年 _____ 770

白州 12年 _____ 2550

SHOCHU

レモンサワー _____ 530

グレープフルーツサワー _____ 530

ウーロンハイ _____ 530

アールグレイハイ _____ 530

お疲れ酸(クエン酸)サワー _____ 530

WINE

グラスワイン赤 _____ 640

グラスワイン白 _____ 640

グラススパークリング _____ 750

COCKTAIL

・カンパリ ・カシス ・ピーチ _____ 550
・ウォッカ ・ジン ・テキーラ
・イエガーマイスター ・ラム ・梅酒

ワインカクテル _____ 660

モヒート _____ 660

SOFTDRINK

・コカコーラ ・ジンジャーエール _____ 330
・トニックウォーター ・ソーダ
・オレンジジュース ・アールグレイ
・グレープフルーツジュース ・烏龍茶
・トマトジュース ・ミネラルウォーター

NON-ALCOHOLIC

・ヴァージンレモネード ペシエ _____ 660
・ヴァージンレモネード カシス
・スウィートスパモーニ ・キャットパンチ
・ペッパーボーイ ・ミステクニカル
・アダルトチャイルド



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

BOTTLED WINE

SPARKLING WINE CHAMPAGNE

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
|  <p>ドミニオ・デ・ロス・デュケス カヴァ
スペイン 辛口
マカベオ75% パレリャーダ25%</p> | 2090 |  <p>ヴィッラ サンディ ブランド ブラン
イタリア 辛口
ピノ・ビアンコ、シャルドネ、グレーラ</p> | 3190 |
|  <p>シャンドン ブリュット
オーストラリア 辛口
シャルドネ60% ピノ・ノワール40%</p> | 4290 |  <p>ジャカール モザイク ブリュット
フランス 辛口
シャルドネ ピノ・ノワール ピノ・ムニエ</p> | 7480 |

RED WINE

- | | | | |
|--|-------------|---|-------------|
|  <p>マリソル カベルネ・ソーヴィニヨン
チリ ミディアムボディ
カベルネソーヴィニヨン</p> | 2090 |  <p>ドン・ロメロ ティント
スペイン ミディアムボディ
テンプラニーリョ モナストレル</p> | 2090 |
|  <p>サンタ・テレザ オーガニック
イタリア フルボディ
ネロ・ダヴォラ60% フラッパート40%</p> | 3190 |  <p>ダークホース ビッグ レッドブレンド
アメリカ フルボディ
カベルネ、シラーなど7種類をブレンド</p> | 3190 |
|  <p>シャトーデ ゼサール ルージュ キュヴェ
フランス フルボディ
メルロ カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン</p> | 4290 |  <p>クライン シラー ソノマ・カウンティ
アメリカ フルボディ
シラー100%</p> | 4290 |

WHITE WINE

- | | | | |
|---|-------------|---|-------------|
|  <p>マリソル ソーヴィニヨン/セミヨン
チリ 軽めの辛口
ソーヴィニヨンブラン セミヨン</p> | 2090 |  <p>ドン・ロメロ ブランコ
スペイン やや辛口
マカベオ アイレン</p> | 2090 |
|  <p>ジャン・クロード・マス シャルドネ
フランス 辛口
シャルドネ100%</p> | 3190 |  <p>ダークホース シャルドネ
アメリカ 辛口
シャルドネ ヴィオニエなど</p> | 3190 |
|  <p>サレント ビアンコ エレナ
イタリア 辛口
グリッロ シャルドネ ビアンコ・ダレッサーノ</p> | 4290 |  <p>ランゲ アルネイス ランクネヴ
イタリア 辛口
アルネイス100%</p> | 4290 |



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

PARTY PLAN

ALL YOU CAN DRINK

2時間飲み放題(30分前L.O.) _____ 2400

※設定が必要になりますので、ご希望のお客様は**必ず**従業員にお知らせ下さい
※お子様を除いた人数分のご注文になります

LIGHT PLAN

ライトプラン _____ 3900

二次会や二軒目使いにぴったりな、カジュアルなコースです。軽めのおつまみ5品仕立てです。

飲み放題2時間付き

・クリームチーズとクラッカー・オリーブ盛・ピクルス盛・生ハム・フライドポテト

STANDARD PLAN

スタンダードプラン _____ 4900

名物&人気メニューを詰め込んだ定番コースです。

華やかな「前菜盛り合わせ」に「アヒージョ」、生地から手作りする「窯焼きピザ」など
充実の11品仕立て。

メインには低温調理でしっとり柔らかくに仕上げた名物「アンガス牛ざぶとんのグリル」をご用意。
飲み放題に含まれるボトルワインと共に、自慢の味をお楽しみください。

飲み放題2.5時間付き

・前菜盛り合わせ・サラダ・フライドポテト・アヒージョ(バゲット付き)
・アンガス牛ざぶとんのグリル・マルゲリータ&クアトロフォルマッジ・パスタ

PREMIUM PLAN

プレミアムプラン _____ 5900

自慢のお料理を心行くまでご堪能いただける贅沢コース。

低温調理で柔らかくに仕上げる「アンガス牛ざぶとんのグリル」、とろける肉質の「スペイン
赤豚のトンテキ」、新鮮な「鮮魚のカルパッチョ」の人気メニュー3種がラインナップ。

さらに「前菜盛り合わせ」、水牛モッツアレラの「窯焼きピザ」にデザートが付いた豪華14品
仕立てです。

飲み放題2.5時間付き

・前菜盛り合わせ・サラダ・鮮魚のカルパッチョ・フライドポテト・スペイン赤豚のトンテキ
・アンガス牛ざぶとんのグリル・D.O.C.&クアトロフォルマッジ・パスタ・デザート

※ご予約当日に人数が減った場合にはキャンセル料100%頂戴しています

※人数変更のご連絡は前日までにお願いいたします

