

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**

📶 **ID:pizzania**
PASS:35051314

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

※表示価格はすべて税込み表示となります
※中学生以上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

ROPPONGI TOKYO

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 _____ 1360

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。

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、新鮮なサーモンと今が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にも相性抜群!

タコとセロリのマリネ _____ 780

タコの食感とセロリの香りが楽しめる爽やかな一品

ホットスパイシーフライドチキン👍 _____ 1350

ピリ辛がクセになる!
より夏を暑く感じることができるHOTな一品

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!

スパイシーナチョスピザ _____ 1580

メキシコ料理でお馴染みのナチョスを載せた、当店オリジナルの夏にぴったりのスパイシーピザです

さわやかレモンと生ハムの冷製パスタ _____ 1180

程よいレモンの酸味と生ハムの塩味が合わさったさっぱり冷製パスタです

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。
縦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

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	1360
骨なしスペアリブ	1180

DESSERT

バニラアイス チョコレート掛け	430
ホットケーキ & バニラアイス	640
ガトーショコラ & バニラアイス	640
フレンチトースト & バニラアイス	750

SALADA

ピZZANIAサラダ	750
半熟卵載せシーザーサラダ	860
生ハムとルッコラのサラダ	860



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

FOOD

PIZZA

マリナーラ _____	850
⚠ 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 _____	880
モッツアレッタ・バジル・トマトソース	
ロマーナ _____	980
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 _____	1090
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 _____	1280
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 👍 _____	1480
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 _____	1480
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 _____	1580
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 _____	1580
ブッフアラモッツアレッタ・生ハム	
D.O.C. _____	1580
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 🌶🌶🌶 _____	1580
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！
※ハーフサイズはありません




PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

FOOD

AJILLO

選べるアヒージョ   2種 _____ 750

※バゲットは別にご注文下さい

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  _____ 980

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 _____ 880

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 _____ 990

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 _____ 990

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 _____ 1180

アサリたっぷりの白ワインベースのソース

目玉焼き載せナポリタン _____ 1080

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)	580
アサヒスーパードライ(小瓶)	580
ノンアルコールビール(小瓶)	550

WINE

グラスワイン赤	680
グラスワイン白	680
グラススパークリング	780

HIGHBALL

ハイボール	550
コークハイ	550
ジンジャーハイボール	550
トニックハイボール	550
お疲れ酸(クエン酸)ハイボール	550
角ハイボール	660

WHISKY



グレンフィディック 12年	770
イチローズモルト モルト&グレーンホワイトラベル	880
白州	1550
白州 12年	2550
山崎	1650
山崎 12年	2650

SHOCHU

レモンサワー	550
グレープフルーツサワー	550
ウーロンハイ	550
アールグレイハイ	550
お疲れ酸(クエン酸)サワー	550



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

DRINK

COCKTAIL

カシス _____	580
(ソーダ,ウーロン,コーラ,ジンジャー)	
カンパリ _____	580
(オレンジ,ソーダ)	
ウォッカ _____	580
(ジンジャーエール,ソーダ,トニック)	
ジン _____	580
(ジンジャーエール,ソーダ,トニック)	
テキーラ _____	580
(ソーダ,オレンジ,コーラ,ショット)	
イエガーマイスター _____	580
(ソーダ,コーラ,ジンジャー,トニック,ショット)	
ラム _____	580
(ソーダ,コーラ,ジンジャー,トニック)	
梅酒 _____	580
(ソーダ,水割り,ロック)	
レッドアイ _____	580
シャンディガフ _____	580
モヒート _____	680

WINE COCKTAIL

カリモーチョ _____	680
赤ワイン+コーラ	
ワイントニック _____	680
白ワイン+トニックウォーター	
ティントベラーノ _____	680
赤ワイン+トニックウォーター	
オペレーター _____	680
白ワイン+ジンジャーエール	
カーディナル _____	680
赤ワイン+カシス	
キール _____	680
白ワイン+カシス	
キティ _____	680
赤ワイン+ジンジャーエール	

NON-ALCOHOLIC

ヴァージンレモネード ペシエ _____	580
(レモネード+ノンアルピーチ)	
ヴァージンレモネード カシス _____	580
(レモネード+ノンアルカシス)	
スウィーツプモーニ _____	580
(グレープフルーツ+トニック+ノンアルカシス)	
キャットパンチ _____	580
(ジンジャーエール+ノンアルピーチ)	
ペッパーボーイ _____	580
(コーラ+ノンアルカシス)	
ミステクニカル _____	580
(コーラ+ノンアルピーチ)	
アダルトチャイルド _____	580
(アールグレイ+ノンアルカシス)	
ガールズパーティ _____	580
(アールグレイ+ノンアルピーチ)	

SOFT DRINK

コカコーラ _____	ALL 330
ジンジャーエール _____	
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 _____	



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

BOTTLED WINE

RED WINE



セニョリオ・デ・オルガス 赤
スペイン ミディアムボディ
シラー50%/モナストレル50%

2990



マスカット・ベリー A 日本の赤
日本 ミディアムボディ
マスカット・ベリーA88%/メルロ12%

3990



ヴォガ・イタリア・メルロー 2017
イタリア ミディアムボディ
メルロー100%

4990



カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン
アメリカ フルボディ
カベルネ・ソーヴィニヨン、その他

4990



**サンタ カロリーナ レセルヴァ
デ ファミリア カベルネ**
チリ フルボディ
カベルネ・ソーヴィニヨン100%

5990



**ブシャールP&Fブルゴーニュ
ピノノワール ラヴィニエ**
フランス フルボディ
ピノ・ノワール100%

5990

WHITE WINE



セニョリオ・デ・オルガス 白
スペイン 軽やかな辛口
マカベオ

2990



甲州 日本の白 2020
日本 辛口
甲州

3990



ヴォガ イタリア ピノ グリージョ 2021
イタリア 中口
ピノ・グリージョ100%

4990



ロベール スカリ シャルドネ
フランス 辛口
シャルドネ100%

4990



**サンタ カロリーナ レセルヴァ
デ ファミリア シャルドネ 2017**
チリ 辛口
シャルドネ100%

5990



**ブシャールP&Fブルゴーニュ
シャルドネ ラ・ヴィニエ**
フランス 辛口
シャルドネ100%

5990



PIZZANIA

ROPPONGI TOKYO

BOTTLED WINE

SPARKLING WINE



スカナヴィーノ・ブリュット
イタリア 辛口
シャルドネ/トレッピアーノ

2990



フレシネ エックス
スペイン 辛口
マカベオ/サレーロ(チャレロ)/パレリャーダ

3990



フレシネ プロセッコ
イタリア やや辛口
グレーラ

5490



フェッラーリ・ブリュット
イタリア 辛口
シャルドネ100%

6990

CHAMPAGNE

モエ・エ・シャンドン

11000

フランス シャンパーニュ辛口
ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ

モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット(辛口)シャンパン。

1869年の誕生以来、世界中の人々から愛され続けています。みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特徴です。バランスのとれたエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。

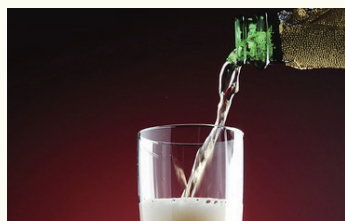


ヴーヴ・クリコ

12000

フランス シャンパーニュ 辛口
ピノ・ノワール/シャルドネ/ピノ・ムニエ

ヴーヴ・クリコ イエローラベルは、紛れもなくメゾンを象徴するシャンパーニュです。ヴーヴ・クリコ スタイルを定義づける4つの側面、フレッシュさ、力強さ、豊かなアロマ、なめらかさのすべてが優れたバランスで表現されています。



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 **飲み放題2時間** _____ 4900

スタンダードプラン **飲み放題2.5時間** _____ 5500

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。

・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 **飲み放題2時間** _____ 5900

プレミアムプラン **飲み放題2.5時間** _____ 6500

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。

・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

※各コース共に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

