



Fire-Grilled Ribeye



california
pizza kitchen

where *fresh & creative* flavors collide



Pineapple Colada

Virgin Red Sangria

Mango Raspberry Colada

Virgin Mojito

Strawberry Banana Smoothie



Mango Banana Smoothie

Raspberry Banana Smoothie

NON-ALCOHOLIC

おすすめ favorites

ヴァージンレッドサングリア

VIRGIN RED SANGRIA ¥880

ノンアルコール赤ワイン・ラズベリー・オレンジ
Non-alcohol Red Wine, Raspberry, Orange

ヴァージンモヒート

VIRGIN MOJITO ¥860

ミント・ライム・フレッシュサワーミックス・ソーダ
Mint, Lime, Fresh Sour Mix, Club Soda

パイナップルコラーダ

PINEAPPLE COLADA ¥880

ピナコラーダミックス・パイナップル
Pina Colada Mix, Pineapple Juice

マンゴーラズベリーコラーダ

MANGO RASPBERRY COLADA ¥880

ピナコラーダミックス・パイナップル・マンゴー・ラズベリー
Pina Colada Mix, Pineapple Juice, Mango Syrup, Raspberry Syrup

アーノルドパーマーアイスティー

ARNOLD PALMER ICED TEA ¥780

レモネード・アイスティー
Lemonade, Iced Tea

ストロベリーバナナスムージー

STRAWBERRY BANANA SMOOTHIE ¥880

ストロベリー・バナナ・ミルク・シロップ
Strawberry, Banana, Milk, Syrup

マンゴーバナナスムージー

MANGO BANANA SMOOTHIE ¥880

マンゴー・バナナ・ミルク・シロップ
Mango, Banana, Milk, Syrup

ラズベリーバナナスムージー

RASPBERRY BANANA SMOOTHIE ¥880

ラズベリー・バナナ・ミルク・シロップ
Raspberry, Banana, Milk, Syrup

オレンジ

ORANGE ¥580

アップル

APPLE ¥580

パイナップル

PINEAPPLE ¥580

クランベリー

CRANBERRY ¥580

ジンジャービール

GINGER BEER ¥680

Wine | GLASS & BOTTLE

SPARKLING

スパークリングワイン
SPARKLING WINE

モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ベンド シャルドネ
BEND CHARDONNAY (CALIFORNIA)

ジャコンディ ビアンコ
GIACONDI BIANCO (ITALY)

ボートシェッド・ベイ マールボロ・ソーヴィニヨン・ブラン
BOATSHED BAY MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC
(NEW ZEALAND)

ケンダル ジャクソン ヴィントナーズ・リザーヴ シャルドネ
KENDALL-JACKSON "VINTNER'S RESERVE" CHARDONNAY
(CALIFORNIA)

ベンド カベルネソーヴィニヨン
BEND CABERNET SAUVIGNON (CALIFORNIA)

グラン・クリュ ピノ・ノワール
GRAND CRU PINOT NOIR (CALIFORNIA)

クライン オールド・ヴァイン ロダイ ジンファンデル
CLINE "OLD VINE" LODI ZINFANDEL (CALIFORNIA)

ロバート・モンダヴィ プライベートセレクション カベルネソーヴィニヨン
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON
(CALIFORNIA)

フランシス コッポラ ダイヤモンド コレクション メルロー
FRANCIS FORD COPPOLA "DIAMOND COLLECTION" MERLOT
(CALIFORNIA)

Glass Carafe Bottle
¥920 --- ¥4,000

--- --- ¥8,800

¥920 ¥2,800 ¥4,000

--- --- ¥4,000

--- --- ¥4,400

--- --- ¥6,800

¥920 ¥2,800 ¥4,000

--- --- ¥4,000

--- --- ¥5,500

--- --- ¥6,800

--- --- ¥6,800

WHITE

RED

Beer | DRAFT

麒麟一番搾り
KIRIN ICHIBAN ¥920

バドワイザー
BUDWEISER ¥930

ハイネケン
HEINEKEN ¥940

Beer | CRAFT BEER ¥1,100

ブルックリンラガー デイドリーム
BROOKLYN LAGER DAYDREAM

アフターダーク 本日のクラフトビール
AFTER DARK TODAY'S CRAFT BEER

クラフトビール フライト
CRAFT BEER FLIGHT ¥1,380

お好きなクラフトビールを 3 種類お選びください
choose 3 kinds of your favorite craft beer

Beer | BOTTLE

コロナ
CORONA ¥920

OTHER

スミノフアイス
SMIRNOFF ICE ¥920

麒麟 グリーンズフリー (ノンアルコール)
KIRIN GREEN'S FREE (non-alcoholic) ¥680



Blueberry Ginger Smash

Mai Tai

California Crush



Orchard

Apple Martini



CPK Signature Cocktails

カリフォルニアルートズ

CALIFORNIA ROOTS ¥1,080

ウォッカ・サワーミックス・シロップ・アボカド
Vodka, Sweet & Sour, Syrup, Avocado

ブルーベリージンジャースマッシュ

BLUEBERRY GINGER SMASH ¥1,280

ジャックダニエル・サワーミックス・
ジンジャーリキュール・クランベリー

Jack Daniel's, Sweet & Sour, Ginger Liqueur,
Cranberry Flavoring

カリフォルニアクラッシュ

CALIFORNIA CRUSH ¥1,080

オレンジウォッカ・レモンウォッカ・シロップ・ソーダ
Mandarin Vodka, Citron Vodka, Syrup, Club Soda

マイタイ

MAI TAI ¥1,080

ハバナクラブラム・マイヤーズラム・パイナップル・
オレンジ・グレナデン

Havana Club Rum, Myers's Rum, Pineapple Juice,
Orange Juice, Grenadine Syrup

ハニービーレモネード

HONEYBEE LEMONADE ¥980

ジムビームハニー・コアントロー・レモネード
Jim Beam Honey, Cointreau, Lemonade

ココナッツ Blossom

COCONUT BLOSSOM ¥1,080

オレンジウォッカ・デキラー・サワーミックス・
ピナコラーダミックス
Mandarin Vodka, Tequila, Sweet & Sour, Pina Colada Mix

ツイステッドコラーダ

(ストベリー/マンゴー/ラズベリー)

TWISTED COLADA

(STRAWBERRY / MANGO / RASPBERRY) ¥1,280

ハバナクラブラム・マリブ・ピナコラーダミックス
Havana Club Rum, Malibu Coconut, Pina Colada Mix

SANGRIA

◆ おすすめ favorites

アップルベリー

APPLE BERRY ¥1,480

赤ワイン・サワーアップルバクカー・スウィートベルモット・
ラズベリービュール・クランベリー・オレンジ
Red wine, Sour Apple Liqueur, Sweet Vermouth,
Raspberry Purée, Cranberry Flavoring, Orange Juice

カリビアンサンセット

CARIBBEAN SUNSET ¥1,480

白ワイン・パッションフルーツシロップ・ラム・
ピーチツリー・マンゴービュール・アップル
White wine, Passion Fruit Syrup, Rum, Peach Tree,
Mango Purée, Apple Juice

オーチャード

ORCHARD ¥1,480

白ワイン・エルダーフラワーリキュール・
パッションフルーツシロップ・オレンジ・クランベリー
White wine, St. Germain Elderflower, Passion Fruit Syrup,
Orange Juice, Cranberry Flavoring

MARTINI

アップルマティーニ

APPLE MARTINI ¥1,080

ウォッカ・ミドリ・アップルリキュール・サワーミックス
Vodka, Midori, Apple Liqueur, Sweet & Sour

コスモポリタン

COSMOPOLITAN ¥1,080

ウォッカ・コアントロー・ライム・クランベリー
Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Flavoring



MARGARITA

アガベライムマルガリータ

AGAVE LIME MARGARITA ¥1,080

テキーラ・フレッシュサワーミックス+フレッシュライム
Tequila, Fresh Sour Mix + Fresh Lime

ストロベリーマルガリータ

STRAWBERRY MARGARITA ¥1,280

テキーラ・コアントロー・フレッシュサワーミックス+
フレッシュライム・ストロベリー
Tequila, Cointreau, Fresh Sour Mix + Fresh Lime, Strawberry

クエルボゴールドマルガリータ

CUERVO GOLD MARGARITA ¥1,280

クエルボゴールド・フレッシュサワーミックス+
フレッシュライム
Cuervo Gold, Fresh Sour Mix + Fresh Lime

Classic COCKTAILS

ロングアイランドアイステイア

LONG ISLAND ICED TEA ¥1,080

ウォッカ・ラム・ジン・コアントロー・サワーミックス・コーラ
Vodka, Rum, Gin, Cointreau, Sweet & Sour, Coke

モスコミュール

MOSCOW MULE ¥1,180

ウォッカ・サワーミックス・ジンジャービール
Vodka, Sweet & Sour, Ginger Beer

ジントニック

GIN TONIC ¥890

ゴードンジン・トニックウォーター・フレッシュライム
Gordon's Gin, Tonic Water, Fresh Lime

スウィッシュレモンサワー

SWISH LEMON SOUR ¥890

焼酎・レモネード・トニックウォーター・フレッシュレモン
Shochu, Lemonade, Tonic Water, Fresh Lemon

ハイボール

HIGHBALL ¥890

ウィスキー・ソーダ
Whiskey, Soda

MOJITO

クラシックモヒート

CLASSIC MOJITO ¥980

ラム・ミント・ライム・シロップ・クラブソーダ
Rum, Mint Leaves, Lime, Syrup, Club Soda

マンゴーモヒート

MANGO MOJITO ¥980

ラム・ミント・ライム・マンゴーシロップ・クラブソーダ
Rum, Mint Leaves, Lime, Mango Syrup, Club Soda

パッションフルーツモヒート

PASSION FRUIT MOJITO ¥980

ラム・ミント・ライム・パッションフルーツシロップ・
クラブソーダ
Rum, Mint Leaves, Lime, Passion Fruit Syrup, Club Soda

Strawberry Margarita



Cuervo Gold Margarita

Agave Lime Margarita

Passion Fruit Mojito



Classic Mojito

Mango Mojito

APPETIZERS

おすすめ favorites

◆ アボカドクラブエッグロール
AVOCADO CLUB EGG ROLLS
2 Rolls ¥1,580 / 3 Rolls ¥2,080



アボカド、ガーリックチキンなどを包んだ、揚げ春巻き。ランチドレッシングとハーブランチドレッシング付き。
Hand-wrapped crispy wonton rolls filled with avocado, chicken, tomato, Monterey Jack cheese and smoked bacon. Served with housemade ranchito sauce and herb ranch.



チャード シシトウペッパー
CHARRED SHISHITO PEPPERS
¥990

強火でこげ色がつくまで炒めたシシトウをニンニク醤油で味付けしました。
East Asian shishito peppers sautéed with soy, garlic and red chili.



スパイシーチキン ティンガケサディア
SPICY CHICKEN TINGA QUESADILLA
¥1,280

ライム風味のチキン、チーズ、オニオン、ローストパプリカ、ブラックビーンズをトルテアで挟んでピザ窯で焼き上げました。
Lime chicken, Monterey Jack cheese, caramelized onions, roasted peppers, black beans and fresh cilantro, baked in our hearth oven. Served with housemade ranchito sauce.



メキシカンストリートコーン
MEXICAN STREET CORN
¥880

ローストしたクリーミーソフトコーンとパルメザンチーズを合わせ、ランチトソース、フェタチーズ、スモークパプリカ、シラントロをトッピング。ライムとガーリックトースト添え。
Creamy sweet corn removed from the cob and roasted with smoked paprika, Feta and Parmesan. Served with fresh cilantro, lime and housemade ranchito sauce.

ダイナマイトシュリンプ
DYNAMITE SHRIMP

¥1,380

衣をつけて揚げたシュリンプをオリジナルスパイシーマヨネーズで和えました。

Shrimp fried to a golden brown and then tossed in housemade spicy mayonnaise.

Topped with sesame seeds and scallions.



スピナッチアーティチョークディップ
SPINACH ARTICHOKE DIP

¥1,780

ホウレン草とアーティチョークの入った自家製ディップソースをコーントルチアにつけてお召し上がりください。

A perfect blend of creamy spinach artichoke dip served hot with corn tortilla chips.



シェーブドマッシュルーム+スピナッチ
FLATBREAD
SHAVED MUSHROOM + SPINACH FLATBREAD
¥890

ブラウンマッシュルームとホウレン草をトッピングした、ガーリック風味のフラットブレッド。

Romano and Parmesan cheese with cremini mushrooms and sautéed spinach.



スパイシーチキンテンドー
SPICY CHICKEN TENDERS

¥1,380

特製バッファローソースを絡めたチキンテンドー。

アップルビネガー・コールスローとブルーチーズドレッシング付き。

Classic Buffalo chicken tenders with a twist. Served with a creamy blue cheese dressing and a side of apple vinegar slaw.



クラシックシーザー

CLASSIC CAESAR ¥1,580

ロメインレタスを自家製シーザードレッシングで和え、パルメザンチーズとガーリックバター風味のクルトンをトッピング。

Crisp Romaine with shaved Parmesan and housemade garlic butter croutons.

+チキン chicken ¥220

+シュリンプ shrimp ¥330



カリフォルニア コブ CALIFORNIA COBB ¥1,680

ベーコン、チキン、アボカド、トマト、タマゴ、ブルーチーズをランチドレッシングで和えたレタスに盛り付けた、彩りの美しいサラダ。

Smoked bacon, avocado, chicken, tomatoes, chopped egg, fresh basil and blue cheese with housemade herb ranch dressing.



ミソシュリンプ MISO SHRIMP ¥1,680

日本定番の「味噌」ベースの甘酸っぱいドレッシングで、白菜やアボカド、揚げワントン、揚げ春雨を和え、エビをトッピングしたオリエンタルなサラダ。

Shredded napa cabbage with fresh avocado, julienne cucumbers, edamame, carrots, red cabbage, green onions, cilantro, crispy rice noodles and crispy wontons tossed in a Miso dressing and topped with shrimp.



サンタフェパワーボウル SANTA FE POWER BOWL ¥1,680

ファッコ、ライムチキン、ホウレン草、トマト、コーン、ブラックビーンズ、レッドキャベツ、アボカドなど、たっぷりの野菜が入ったヘルシーなサラダ。

グリーンペッパーランチドレッシングと共にどうぞ！
Farro and spinach topped with lime chicken, tomatoes, sweet corn, black beans, red cabbage, fresh avocado, poblano peppers and toasted pepitas. Served with housemade poblano ranch.

カルビステーキサラダ
KALBI STEAK SALAD
¥2,530

カルビステーキを、レタス、ベーコン、大根、レッドキャベツ、レッドオニオン、トマト、ブルーチーズをブルーチーズドレッシングで和えたサラダにトッピング。

Warm Kalbi steak served over chopped lettuce, smoked bacon, radish, red cabbage, red onion, tomatoes and blue cheese tossed in blue cheese dressing.

+アボカド avocado ¥220



◆ **オリジナル BBQ チキンチョップド**
THE ORIGINAL BBQ CHICKEN CHOPPED
¥1,680

レタス、ブラックビーンズ、コーン、大根、シラントロ、トルチアアチップス、モンテレージャックチーズをランチドレッシングで和えた彩りサラダ。

BBQ チキンプレスト、ダイトマト、青ネギをトッピング。Black beans, sweet corn, radish, fresh cilantro, crispy corn tortilla strips, Monterey Jack cheese and our housemade herb ranch. Topped with BBQ chicken, tomatoes and scallions.

+アボカド avocado ¥220



タイクランチ
THAI CRUNCH
¥1,680

白菜、グリルドチキン、キュウリ、枝豆、揚げワントン、ピーナッツ、シラントロ、ニンジン、赤キャベツ、青ネギをライム風味のシラントロドレッシングで和えたサラダ。揚げ春雨とタイピーナッツドレッシングをトッピング。

Crisp veggies and fresh cilantro with chicken and the crunch of peanuts, wontons and rice sticks.

Tossed in Thai peanut dressing.
 +アボカド avocado ¥220



SOUP

本日のスープ
TODAY'S SOUP cup ¥580 / bowl ¥990

スタッフにお尋ねください。

Please ask your server for details.



◆ **ファイヤーグリルドリブアイ**
FIRE-GRILLED RIBEYE
¥4,980

300gのリブアイステーキにクリームブルーチーズバターをトッピング。
ローストポテト、ペビーリーフサラダ付き。
300g ribeye grilled to perfection then topped with blue cheese compound butter. Served with roasted fingerling potatoes and field greens salad.



ウエストコーストバーガー
WEST COAST BURGER
¥2,300

和牛入りパティにチーズ、スモークベーコン、オニオン、レタス、トマト、ピクルス、特製ソースを挟んだバーガー。クリスピーポテトとトリュフケチャップ付き。

Our signature blend with Wagyu beef topped with melted American cheese, smoked bacon, onion, tomato, pickles, lettuce and our housemade sauce. Served with smashed potatoes and truffle ketchup.



ローストガーリックチキン+シーズナルベジタブル
ROASTED GARLIC CHICKEN +
SEASONAL VEGETABLES
¥2,480

ガーリック風味のチキンとポテト、カリフラワーをビザ窯でローストしました。

In lemon-garlic sauce with hearth-roasted potatoes, cauliflower, Mediterranean herbs and seasonal vegetables.

チキンピカタ
CHICKEN PICCATA
¥2,480

チキンとフェットチーネを
レモン、クッパバー、クリームソースで絡めました。
With fettuccine, lemon, capers and cream.



BBQ カルビ + チポトレマックンチーズ
BBQ KALBI + CHIPOTLE MAC 'N' CHEESE
¥2,480

韓国風のソースでマリネしたカルビをグリルし、
ピリ辛なマック&チーズ Pasta に豪華にトッピング！
Spicy chipotle mac 'n' cheese
topped with Korean BBQ Kalbi.



◆ **シダープラークサーモン**
CEDAR PLANK SALMON
¥3,180

サーモンを杉板にのせ、ピザ窯でローストしました。
フェタチーズ、コーンとホウレン草の
サクコッシュ付き。

Atlantic salmon roasted on a cedar plank in
our hearth oven with smoked paprika and
lime. Served with sweet corn & spinach
succotash topped with Feta.



◆ **チキンテキーラフェットチーネ**
CHICKEN TEQUILA FETTUCCHINE
¥2,280

クリーミーハラペーニョライムソースをチキン、ホウレン草のフェットチーネ、オニオン、ベルペッパー、シラントロと絡めました。

Our creamy jalapeño lime sauce with spinach fettuccine, red onions, bell peppers and fresh cilantro.



◆ **シュリンプスカンピズッキーニ**
SHRIMP SCAMPI ZUCCHINI
¥2,280

リボン状のズッキーニをレモン、ガーリック、白ワインでソテーし、パセリ、パルメザンチーズ、フェットチーネと絡めました。

Our lighter spin on a traditional recipe. Zucchini ribbons sautéed with lemon, garlic and white wine, tossed with parsley, Parmesan and a touch of fettuccine.



アスパラガス + スピナッチ スパゲッティ
ASPARGUS + SPINACH SPAGHETTI
¥1,880

炒めたフレッシュアスパラガスとホウレン草、フレッシュトマト、パルメザンチーズを和えたスパゲッティ。

With fresh asparagus, spinach, tomato and Parmesan.

+チキン chicken ¥220

+シュリンプ shrimp ¥330

+チキン&シュリンプ chicken & shrimp ¥550



トマトバジルスパゲッティ
TOMATO BASIL SPAGHETTI
¥1,780

イタリアントマトソースに、ソテーしたガーリックとフレッシュバジルを合わせました。

With sautéed garlic, fresh basil.

+チキン chicken ¥220

+シュリンプ shrimp ¥330

+チキン&シュリンプ chicken & shrimp ¥550

ジャンバラヤフェットチーネ
JAMBALAYA FETTUCCINE
 ¥2,200

チキン、シュリンプ、ピリ辛ソーセージを
 特製ジャンバラヤソースで仕上げたスパイシーなフェットチーネ。
 Blackened chicken and shrimp, spicy sausage and smoked ham
 in our spicy Cajun sauce.



◆ ガーリッククリームフェットチーネ
GARLIC CREAM FETTUCCINE
 ¥2,100

濃厚なガーリッククリームソースとチキンを絡めたフェットチーネ。
 With chicken and fresh Italian parsley.
 +シュリンプ shrimp ¥330
 +マッシュルーム sautéed cremini mushrooms ¥220



ボロネーゼスパゲッティ
BOLOGNESE SPAGHETTI
 ¥1,980

特製ミートソースを絡めたスパゲッティ。
 With Parmesan and Italian parsley.



クンパオスパゲッティ
KUNG PAO SPAGHETTI
 ¥2,280

甘辛しょう油の中華風スパゲッティ。
 チキン、シュリンプ、ピーナッツ、唐辛子も入った
 オリエンタルな味わい。
 With chicken, shrimp, garlic, scallions, peanuts
 and hot red chillies.



California-Style PIZZA

CPK ORIGINAL Pizzas

◆ おすすめ favorites



Roasted Garlic Chicken

Malibu Shrimp

◆ オリジナル BBQ チキンピザ

THE ORIGINAL BBQ CHICKEN PIZZA ¥2,280

1985年ピバリーヒルズにオープンして以来、1番人気のピザ。BBQソースにスモークゴーダチーズ、BBQチキン、レッドオニオンをのせて焼き上げ、シラントローをトッピング。

Created here in 1985. Our legendary BBQ sauce, smoked Gouda, red onions and fresh cilantro transform this original to iconic.

+ベーコン bacon ¥220

+パイナップル fresh pineapple ¥220

ローストガーリックチキン

ROASTED GARLIC CHICKEN ¥2,280

グリルチキン、ローストガーリック、ソテーしたオニオン、モッツアレラ、パルメザン、青ネギ、黒こしょう。

Sweet caramelized onions, fresh Mozzarella, Parmesan, slivered scallions and cracked black pepper.

マリブシュリンプ

MALIBU SHRIMP ¥2,280

CPKオリジナルシークレットソース、モッツアレラ、シュリンプ、ピーマン、レッドオニオン、トマト。

A fusion-style pizza with CPK's secret sauce. Mozzarella, shrimp, red onions, green peppers and diced tomatoes.

カリフォルニアクラブ

CALIFORNIA CLUB ¥2,530

スモークベーコン、グリルチキン、モッツアレラをのせて焼き上げ、アボカド、トマト、レモンペッパーマヨネーズで和えたレタスと

ルッコラをトッピング。
Crispy smoked bacon, roasted chicken and Mozzarella, heart-baked then topped with avocado, arugula, torn basil and shredded lettuce tossed in lemon-pepper mayo.

ワイルドマッシュルーム

WILD MUSHROOM ¥2,280

シイタケ、マッシュルーム、ブラウンマッシュルーム、青ネギ、黒こしょう、モッツアレラ。

Shaved Cremini, Shiitake and white mushrooms with slivered scallions, cracked black pepper, Romano and Mozzarella. Finished with Parmesan.

+ホワイトトリュフオイル white truffle oil ¥220

カルネアサダ

CARNE ASADA ¥2,480

マリネしたステーキ、ローストピーマン、シラントロペスト、オニオン、モントレージャック。自家製サルサペルデキ。

Tender marinated steak, fire-roasted paprika, cilantro pesto, yellow onions, Monterey Jack and fresh cilantro. Served with housemade salsa verde.

ザワークス

THE WORKS ¥2,480

イタリアンソーセージ、ペパロニ、マッシュルーム、モッツアレラ、オニオン、ピーマン、ブラックオリーブ。
Italian sausage, rustic pepperoni, Cremini mushrooms, Mozzarella, red onions, green peppers, olives and wild Greek oregano.

チーズバーガー

CHEESEBURGER ¥2,380

CPK オリジナルシークレットソース、牛挽肉、オニオン、モッツアレラ、チェダー、トマト、レタス。
Ground beef, sweet caramelized onions, Mozzarella and Cheddar, oven-baked then topped with Roma tomatoes and shredded lettuce tossed in our secret sauce.
+アボカド avocado ¥220
+クリスピーベーコン crispy bacon ¥220

ハワイアン

HAWAIIAN ¥2,280

フレッシュパイナップル、モッツアレラ、スモークハム、青ネギ。
Fresh pineapple, Mozzarella, smoked ham and sliced scallions.

◆ マッシュルームペパロニソーセージ

MUSHROOM PEPPERONI SAUSAGE ¥2,380

マッシュルーム、ペパロニ、スパイスイタリアンソーセージ、バジル、モッツアレラ、オレガノ。
Cremini mushrooms, rustic pepperoni, Italian sausage, fresh torn basil, Mozzarella and wild Greek oregano.

ファイブチーズ+フレッシュトマト

FIVE CHEESE + FRESH TOMATO ¥2,480

2種類のモッツアレラ、モントレージャック、スモークゴーダ、ロマネー、トマト、バジル。
Fresh and traditional Mozzarella, Monterey Jack, smoked Gouda and Romano with tomato and fresh basil.

ペパロニ

PEPPERONI ¥2,180

スパイスペパロニ、モッツアレラ、オレガノ。
A combination of rustic spicy pepperoni with fresh Mozzarella and wild Greek oregano.



The Works



Hawaiian



Mushroom Pepperoni Sausage



Five Cheese + Fresh Tomato

CRISPY THIN CRUST *Pizzas*

シシリアン

SICILIAN ¥2,580

ピリ辛トマトソース、イタリアンソーセージ、ハム、サラミ、モッツアレラ、パルメザン、バジル、オレガノ。
Spicy marinara, Italian sausage, spicy Capicola ham, salami, Mozzarella, shaved Parmesan, fresh basil & oregano.

ジャマイカンジャークチキン

JAMAICAN JERK CHICKEN ¥2,480

甘辛いカリブアンソース、ジャマイカンスパイス、スモークベーコン、レッドオニオン、ピーマン、青ネギ。
Spicy sweet Caribbean sauce, authentic Jamaican spices, smoked bacon, red onions and bell peppers.

マルゲリータ

MARGHERITA ¥2,380

イタリアントマト、モッツアレラ、バジル、パルメザン。
Italian tomatoes with fresh Mozzarella, fresh basil and Parmesan.

スパイスミラノピザ

SPICY MILANO PIZZA ¥2,580

スパイスペパロニ、イタリアンソーセージモッツアレラ、オニオン、ハラペーニョ、マッシュルーム、オレガノ。
Rustic and spicy pepperoni with Italian sausage, fresh Mozzarella, onions, jalapeño, mushrooms and wild Greek oregano.

◆ チキンファヒータ

CHICKEN FAJITA ¥2,480

自家製シラントロペーストを塗った生地に、モッツアレラ、チェダーチーズ、モントレージャック、グリルチキンと3色のパプリカをのせて焼き上げ、仕上げにピリ辛のランチソースをかけ、フレッシュライムを添えました。
Housemade cilantro pesto with a trio of Mozzarella, cheddar and tri-color peppers. Garnished with green onions, spicy sour cream and lime wedge.



Chicken Fajita

DESSERTS



◆ バターケーキ

BUTTER CAKE ¥980

温かいバターケーキ、パナライスクリーム、ホイップクリーム。
Trust us. Just try it. Served warm with vanilla ice cream and whipped cream.



ストロベリーショートケーキ

STRAWBERRY SHORTCAKE ¥980

ビスケットケーキ、ストロベリーソース、フレッシュストロベリー、パナライスクリーム、ホイップクリーム。
Fresh strawberries on a shortcake biscuit with housemade whipped cream and candied lemon zest.



マンゴーライムチーズケーキ

MANGO LIME CHEESECAKE ¥980

ライムが香るニューヨークスタイルのチーズケーキ、マンゴームース、ホイップクリーム。
Creamy mango lime cheesecake with mango passion sauce and whipped cream.

◆ おすすめ favorites



バナナブレッド + クリーミーピーナッツバタームース

BANANA BREAD + CREAMY PEANUT BUTTER MOUSSE ¥980

トーストしたバナナブレッド、ピーナッツバタークリーム、キャラメル、ピーナッツ、パナライスクリーム。
Pan toasted banana bread, served with peanut butter cream, caramel, chopped peanuts and vanilla ice cream.

Complimentary REFILLS ¥690

コカ・コーラ
COCA-COLA

コカ・コーラ ゼロ
COCA-COLA ZERO

ジンジャーエール
GINGER ALE

レモネード
LEMONADE

トニックウォーター
TONIC WATER

ウーロン茶
OOLONG TEA

フレーバーレモネード
FLAVORED LEMONADE

ストロベリー / マンゴー / ラズベリー / ピーチ
STRAWBERRY / MANGO / RASPBERRY / PEACH

フレーバーアイスティー
FLAVORED ICED TEA

ストロベリー / マンゴー / ラズベリー / ピーチ
STRAWBERRY / MANGO / RASPBERRY / PEACH

コーヒー (ホット / アイス)
COFFEE (HOT / ICED)

紅茶 (ホット / アイス)
TEA (HOT / ICED)

