



いわずと知れた定番 イタリア国旗カラー

マルゲリータ

L 1100yen
M 900yen



D'トマトソース バジル モッツアレラ

にんにくを効かせた 力強い味わい 漁師の為に作られた逸品

マリナーラ

L 1100yen
M 900yen



D'トマトソース オリーブ にんにく チップ アンチョビ ケッパー



白いソースという意味
アンチョビとトマトの甘しょっぱいクリームベース

ビアンカ

L 1200yen
M 1000yen



生クリーム モッツアレラ アンチョビ オリーブ トマト イタリアン パセリ

将軍ビスマルクにちなんだピッツァ
ベルトに見立てた卵をくずしてソース代わりに

ビスマルク

L 1750yen
M 1450yen

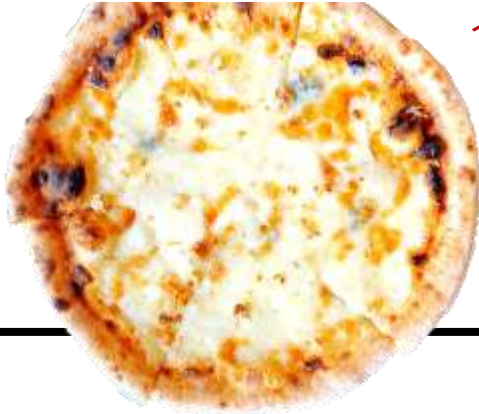


D'トマトソース 自家製 ハム モッツアレラ 半熟玉子 能登新鮮卵 イタリアン パセリ





こだわりのイタリア産ピッツァ専用小麦と白山伏流水を使用
低温熟成でモチモチ、ふっくら生地が自慢のピッツァ



イタリア語でクアトロは「4つの」、
フォルマッジは「チーズ」を意味します
金沢の山中で採取したアカシアハチミツで更に美味しく

クワトロフォルマッジ

L 2000yen
M 1700yen



海の幸をたっぷり使ったトマトベースのピッツァ

マーレ

L 1850yen
M 1550yen



地中海をイメージ 自家製バジルソースがたっぷり
松の実でコクをプラス

ジェノバ

L 1900yen
M 1600yen



円形の生地を二つ折りの半月形にして焼いたもの
サラミ、玉子、青菜、モッツアレラ、きのこを入れた包みピッツァ

カルツオーネ

L 1750yen
M 1450yen



← 約 32cm →

L



← 約 26cm →

M

Take Out

お持ち帰りのご案内

ホーム
パーティに

テイクアウト
ディナーに

お土産に

DeAU では、ピザをお持ち帰り頂けます
お忙しいママや、ホームパーティー、手土産にもおすすめ
ご自宅で美味しい当店自慢のピッツァをお楽しみ下さい



フルーツピッツァ

1100yen

いちご

ベリー

りんご

生クリーム

Dolce Pizza

デザート ピッツァ

石窯で焼いたモチモチ生地にフレッシュなフルーツ、
濃厚なドライフルーツの相性は抜群
♪ピッツァに是非、お楽しみください

ドライフルーツと ナッツピッツァ

1100yen

レーズン アーモンド

アプリコット ハチミツ

白いちじく クルミ

アイスクリーム



美味しさの秘密は、

天然溶岩石とセラミック粘土使用

本格石窯 PIZZA

石窯のここがすごい

約 500℃にも達する高温で均一に焼きあげる

本格石窯は、給排気効率を高めるドーム型。炎がドーム全体を舐めるように広がり、炉内上部は約 700℃、同中央部分は約 500℃にも達します

圧倒的に高温！

直接火で焼くのではなく、窯の中の温度を 400 度以上の高温に保ち、熱風によって焼きます。素早く加熱することで具の旨味や生地水分などを逃さずに焼くことができます

石窯のここがすごい

遠赤外線効果でふっくら仕上がる

石窯は、電磁波を発生！

電磁波のなかで遠赤外線といわれる熱を持たせます、これが輻射熱。輻射熱はすばやく熱するため、外側を高温に焼き上げ、不用な水分の蒸発を防ぎながら、じっくり内部の温度を上げます

そのため外側はカリッと内側はしっとりとした仕上がりに!!

石窯のここがすごい

うま味を引き出す

遠赤線を高密度に食材に照射することでグルタミン酸が増加！

食材のもつうま味を引き出します。

グルタミン酸はうま味を与えるばかりでなく、酸味、塩味、苦味を緩和し、甘味といっしょになると

複雑な味の「こく」を出す作用があり、一層美味しくなります。

こだわりのイタリア産ピッツァ専用小麦と白山伏流水を使用

低温熟成でモチモチ、ふっくら生地が自慢のピッツァをお楽しみください