



IL PINOLO PIZZA BAR

自慢の本格ナポリピッツァは
もちりとした食感が特徴のナポリピッツァ用の粉を使用し
店内で生地から仕込み、窯でこんがり焼き上げます。
焼きたてアツアツのピッツァをお楽しみください。

Rosso トマトソースピッツァ

程よいトマトの酸味とコクのあるトマトソース。クリーミーなモッツアレラはもちろん、どんな具材にもよく合うピッツァには欠かせないソースです！

 チェリートマトたっぷり
マリナーラ ¥1,350

 ベーコン、アスパラ、温泉玉子
ビスマルク ¥1,650

 マルゲリータ+フライドポテト
パタディーネ ¥1,550

 サラミたっぷり
ミックスピッツァ ¥1,550

 魚介たっぷり (ペアディナー時+¥200)
ペスカトーレピッツァ ¥1,750

 真ダコとオリーブの
マリナーラ ¥1,650

Bianco チーズベースピッツァ

ソースを使わない、チーズや具材だけのピッツァ。当店自慢のもちもち生地のお旨みや、具材・チーズの風味を感じられます。ピッツァの魅力を再発見！

 4種のチーズ
クアトロフォルマッジ ¥1,650

 イタリア産ハムたっぷり
サラダピッツァ ¥1,650

 北海道産モッツアレラの
スペシャル マルゲリータ (ペアディナー時+¥200)
¥1,750

 季節のお野菜たっぷり
オルトラーナ ¥1,650

 シラスとジャガイモ
ジェノヴェーゼピッツァ ¥1,650

Pizza

ピッツァ

もっちりとした生地に
産地直送の食材をたっぷり使った
本格窯焼きナポリピッツァ。

 温泉卵トッピング + ¥150

 Wチーズトッピング + ¥150

実寸大

(直径約25cm)

女性名様でも
お召し上がりいただけます!

Originale オリジナルピッツァ

当店のシェフが腕によりをかけて考えた変わり種ピッツァです。
定番を充分味わったら、気分を変えて楽しんでみてはいかがでしょうか?



みんな大好き

ツナマヨコーンピッツァ

¥1,500



魚介とブロッコリーの

明太子マヨネーズピッツァ

¥1,550



照り焼きチキンとコーン

和風ピッツァ

¥1,550



自家製ミートソースと揚げナス

温泉玉子トッピングがオススメ

ボロネーゼピッツァ

¥1,550

No.1

一番人気!!

マルゲリータ

¥1,500

Stagione 季節のおすすめピッツァ

旬の食材をたっぷり使って、季節を感じていただけるようなピッツァをご用意。



スモークサーモンとドライマト

サルサヴェルデ

(ペアディナー時+¥200) ¥1,750



鶏そぼろと春野菜

和風ソース

¥1,600



一番人気!!

Rosso トマトソースのパスタ

程よいトマトの酸味とコクのあるトマトソース。
どんな具材にもよく合う万能ソースです!

いくらと小柱
たらこクリーム ¥1,700



モzzarellaチーズとバジリコ
ポモドーロ ¥1,300



昔ながらの
ナポリタン ¥1,300



みんな大好き
ミートソース ¥1,350



魚介たっぷりスパゲッティ (ベアディナー時+¥200)
ペスカトーレ ¥1,750

ごろごろ魚介のリゾット
サフラン風味 ¥1,550

当店
おすすめ!!

Crema クリームソースのパスタ

マイルドな味わいのクリームソース。
お客様でもお召し上がりいただきやすく作りました。



小海老とブロッコリーの
トマトクリームソース ¥1,500



自家製ベーコンと温泉玉子
カルボナーラ ¥1,450



いくらと小柱 (ベアディナー時+¥100)
たらこクリーム ¥1,700



※写真はイメージです。※表示価格は税込です。※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

Pasta

パスタ

厳選された食材と
素材に合わせたソースが決め手の
本格パスタが楽しめます。

温泉卵トッピング + ¥150



当店のパスタは全て**開化楼**の
生パスタに変更可能 +¥220

「六厘舎」で有名な製麺所 浅草開化
楼が作った「低加水フレスカパスタ」
極太でもちもちとした弾力、そして歯
切れのよさが特徴の生パスタです。

Stagione 季節のおすすめパスタ

旬の食材をたっぷり使って、季節を感じていただけるようなパスタをご用意。



真鯛と蛤のペペロンチーノ (ペアディナー時+¥100)
カラスミ添え ¥1,700



リガトーニ アンチョビクリーム
春野菜のフリットのせ ショートパスタ ¥1,650

Aglio ガーリックソースのパスタ

香ばしいガーリックの風味豊かな味わいがクセになるソースです。
にんにくに合う具材とあわせてシンプルにどうぞ!



イタリア産生ハムとルッコラ
ガーリックソース ¥1,500



どっさりあさり
ボンゴレビアンコ ¥1,450



海老と3種きのこ
ジェノベーゼ ¥1,550



自家製ベーコンときのこ
バター醤油 ¥1,450



タラコとイカ、大葉
和風ガーリック ¥1,450

Risotto リゾット

たっぷり具材を詰め込み、アルデンテに仕上げました。
本場イタリアの贅沢リゾット。



ごろごろ魚介のリゾット
サフラン風味 ¥1,550



ポルチーニとたっぷりきのこの
贅沢リゾット ¥1,550

※写真はイメージです。※表示価格は税込です。
※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

Antipasto 前菜

自家製ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ	¥1,000
魚介の彩りサラダ	¥1,200
イタリア産生ハムサラダ	¥900
北海道産フレッシュモッツアレラとチェリートマトのカプレーゼ	¥1,200
本日のカルパッチョ	¥1,100
フライドポテト	¥700
フライドチキン&ポテト	¥950
イタリア産生ハムとグリッシーニ	¥950
極太ソーセージ	¥950



魚介の彩りサラダ



フライドポテト



極太ソーセージ

北海道産フレッシュモッツアレラと
チェリートマトの
カプレーゼ



フライドチキン
&ポテト



自家製ベーコンと半熟卵の
シーザーサラダ



キッズ
プレート

800 円

おこさまドリンクつき
(オレンジジュース または アップルジュース)

サラダ
フライドポテト
ハンバーグ
エビフライ
ミートソース ペンネ
デザート



※12歳までのお子様対象です

Pair Dinner

ペアディナー お二人様で ¥5,500

前菜3種盛り

+

お好きなピッツァ

(ピッツァメニューよりお選びください)

+

お好きなパスタ

(パスタメニューよりお選びください)

メインディッシュ

(スタッフまでお尋ねください)

+

ドリンク



+¥600

プチドルチェ
付き

Set Drink

コーヒー(ホット/アイス) ウーロン茶 オレンジジュース コーラ ピンクレモネード
紅茶(ホット/アイス) アップルジュース グレープフルーツジュース ジンジャーエール メロンソーダ

Alcohol (+ ¥300)

スパークリングワイン 生ビール カシスオレンジ カンパリソーダ
グラスワイン(白/赤) モスコミュール ファジーネーブル ジントニック

※写真はイメージです。※表示価格は税込です。※アレルギーをお持ちのお客様はオーダー時スタッフにご相談ください。

Beer

生ビール アサヒスーパードライ	グラス	¥650
生ビール アサヒスーパードライ	ジョッキ	¥950
モレッティ(小瓶)		¥700
ペローニ(小瓶)		¥700
アサヒ ドライゼロ(ノンアルコール)		¥550

Sparkling Wine

スパマンテ(白辛口)	グラス	¥650
スパマンテ(白辛口)	ボトル	¥3,650
ランブルスコ(赤甘口)	ボトル	¥3,650

Wine

赤ワイン (カベルネソーヴィニヨン)	グラス	¥550
	デカンタ	¥2,000
	ボトル	¥3,650
白ワイン (シャルドネ)	グラス	¥550
	デカンタ	¥2,000
	ボトル	¥3,650

Cocktail

ジントニック	¥550
モスコミュール	¥550
カシスオレンジ	¥550
ファジーネーブル	¥550
カンパリソーダ	¥550
シャンディガフ	¥550
レッドアイ	¥550

Highball

ブラックニッカハイボール	¥550
ジンジャーハイボール	¥550
コークハイボール	¥550

Soft Drink

コーヒー(Hot/Ice)	¥450
紅茶(Hot/Ice)	¥450
エスプレッソ	¥450
カフェラテ(Hot/Ice)	¥550
ウーロン茶	¥450
オレンジジュース	¥450
アップルジュース	¥450
グレープフルーツジュース	¥450
コーラ	¥450
ジンジャーエール	¥450
メロンソーダ	¥450
ピンクレモネード	¥450

Dolce

自家製ティラミス	¥550
ジェラート2種盛り合わせ季節のフルーツ添え	¥550
パンナコッタ 季節のフルーツ添え	¥550
シェフ特製 本日のドルチェ	¥550



自家製ティラミス



シェフ特製 本日のドルチェ



パンナコッタ
季節のフルーツ添え