

秋のえん創作・神前里山ピザ

神前の里山も実りの秋を迎えました。太陽の恵みをいっぱい浴びて育った野菜たちが主役の創作ピザをお召し上がりください。使用している野菜は、有機・無農薬栽培で育てた自家菜園の野菜です。新型コロナの収束、穏やかな日常が戻ることを願っています。



九条ネギと 照焼きチキンのピザ

¥1100

人気の京野菜・九条ネギをたっぷりのせました。自家製照焼きチキンとの相性抜群です。オリーブオイルで焼いた九条ネギの香りをお楽しみください。



じゃがいもとベーコンのピザ

¥1100

アンデスレッド(カロチノイド豊富な橙黄色の肉色)とノーザンルビー(アントシアニン豊富な紫紅色の肉色)の2種類の赤皮のじゃがいもを、バジルソースにのせ、ベーコンを散らして焼きました。



マリナーラ・ニンニクSP

¥1100

トマトソースとニンニクだけの伝統的なナポリピザのマリナーラをベースに、自家栽培のオーガニックニンニクをたっぷりのせ、オレガノとパルミジャーノチーズで焼きました。香り豊かなニンニクのピザです。



万願寺とうがらしと

ちりめんじゃこのピザ

¥1100

夏の伝統京野菜の万願寺とうがらしにちりめんじゃこをたっぷりのせ、パルミジャーノチーズで焼きました。シンプルだけど個性的なピザです。



玉ねぎとベーコンのピザ

¥1100

ピザ一面に玉ねぎをのせ、ベーコンを散らし、シュレッドチーズで焼きました。糸唐辛子を仕上げのアクセントに。じゅわーと甘い玉ねぎを味わってください



賀茂なすと肉味噌のピザ

¥1300

夏の伝統京野菜の代表格の賀茂なすを丸ごと1個を使い、自家製肉味噌を合わせてシュレッドチーズで焼きました。

ふわふわジューシーな賀茂なすをお召し上がりください



今週のデザート

¥300

大人の味、特製ティラミス
周防大島産夏みかんのジェラート
秋の味覚イチジクのジェラート



今週の野菜のグリル

2人前 ¥800

玉ねぎ・にんじん・かぼちゃ・コーン・ゴーヤ・なす
じゃがいも(アンデスレッド)・万願寺とうがらし・オクラ他

(えん農園の無農薬栽培の旬の野菜を薪窯で焼きました。
自家製バーニャカウダソース、岩塩でお召し上がりください。
日によって変更する場合があります)