

春のえん創作里山ピザ

薄紅色の山桜、木々の芽吹きに里山が包まれる爽やかな季節を迎えました。自家菜園で収穫した有機・無農薬栽培の野菜が主役の神前里山ピザをお楽しみください！



九条ネギと 照焼きチキンのピザ

¥1100

人気の京野菜・九条ネギをつぶりのせて焼きました。自家製照焼きチキンとの相性抜群。九条ネギの香り豊かなピザです。



新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。じゅわーと甘い新玉ねぎの味をお楽しみください。



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、ニンニクをたっぷりのせ、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。

シーズン突入！4月12日から



島らっきょうと ちりめんじゃこのピザ

¥1300

神前で育てた沖縄特産島らっきょうをピザにのせ、ちりめんじゃこをたっぷりトッピング。パルミジャーノチーズで焼いたビアンカタイプのピザです。島らっきょうの香りをちりめんじゃこの塩味が引き立てます。

里山ジビエのピザ

好評につき期間延長！（枚数限定）



いのしし肉と原木しいたけの 生姜焼きのピザ

¥1500

甘くて柔らかい猪肉と原木しいたけのしょうが焼きをトッピングして、パルミジャーノチーズで焼きました。

里山の春 筍のピザ

シーズン突入！4月19日から

里山の春の味覚の代表ともいえるタケノコをピザにのせました。今が旬のタケノコの食感と風味を生かす相性抜群の食材とのコラボをお楽しみください。



タケノコとちりめん山椒のピザ

¥1500

トマトソースをベースにタケノコを並べ、自家製のちりめん山椒とパルミジャーノチーズをふり焼き上げました。シャキッとしたタケノコにピリッとした山椒がアクセントです。

タケノコと肉味噌のピザ

¥1500

トマトソースをベースにタケノコを並べ、自家製の肉味噌をトッピング、シュレッドチーズをのせて焼きました。



デザートメニュー

いずれも¥300



自家製ティラミス

クリーミーで大人の味と好評の自家製ティラミスです



手づくりジェラート

柚子
ブラックベリー
ブルーベリー