

# ハーモニーガーデンのこだわり



## ★自家製造による安全・安心・良質の素材

### 自家製ピッツァ生地

ハーモニーのパン工房で粉から仕込んでいます。ナポリピッツァの伝統通り小麦粉、水、塩、ほんの少しのイーストのみで作製、じっくり発酵させてから手で伸ばします。軽めの仕上がりが特徴です。

### 自家製スモーク（本場ドイツ製法）

ドイツ産7+の木のチップでじっくり燻製したハーモニー特製のスモーク品です。国産の豚肉や鶏肉、本物の羊腸など厳選した食材を使用しています。秋冬限定のスモークサーモンは絶品と賞賛されています。

### 自家製豆乳（無調整）

ハーモニー豆富工房で国産丸大豆で手作りしている豆乳です。くせがなく、甘みのある高品質な豆乳です。デザートにも使用しています。

## ★イタリア産高級チーズのみを使用

ピッツァの「モッツァレラチーズ」は、日本で数ヶ所でのみ使用していない、できたてのモッツァレラチーズです。又、わらで燻製した「水牛フロヴォラ」、羊の乳で作る「ペコリーノ・ロマーノ」、北イタリアロンバルディア地区のウォッシュタイプの「タレージョ」、世界3大ブルーチーズのひとつ「ゴルゴンゾーラ」、 「パルミジャーノ」など厳選したイタリアの高級チーズを使用しています。チーズの独得な香りと味をお楽しみ下さい。

## ★南イタリア産乾燥パスタ「ダルクオーレ」使用

「パスタ発祥の地」グラニャーノで1820年頃に創立した老舗パスタメーカーです。ベスビオ火山から吹きおろしの乾いた風と、海から吹き上げる湿った風が、パスタの乾燥をゆるやかに仕上げる事で、風味が強くプロテインを多く含むパスタを作り上げます。特別な製法は「おいしい時間」をより長く保ちます。ランチタイムには高級パスタ「ティチェコ」を使用しています。

## ★イタリア産高級ホールトマト「カンポグランテ」使用

パスタもピッツァも最高級完熟ホールトマトを使用しています。



## ★新鮮！三鷹産野菜、自家製野菜・ハーブ

お店の外にある畑でとれた野菜や自家農園つみたてハーブ、三鷹産の採れたて野菜をふんだんに使用し、東京特産食材使用店に認定されています。

## ★厳選したワイン

ハウスワインは通常ボトルでお出しするワンランク上のイタリア産ワインを使用しています。ワインリストにもその時期おすすめのお手頃な価格のワイン、スパークリングワインも取り揃えております。

2019

～通常メニュー～



# グランドメニュー



すべて消費税込み価格で表示しております

## ご予約サービス

通常メニュータイム（木・金は17時～土曜日は1日中）にご予約いただいで来店されますと**オリジナルデザート**をサービスしております。

## 当店シェフ諏訪より

現地イタリアや都内有名シェフより学んだ伝統的なピッツァとパスタ、地元のお野菜・自家製のスモークやお豆腐など、素材を活かしたバラエティに富んだお料理を提供してまいりますのでよろしくお願い致します。



## ANTIPASTI アンティパスト(前菜)



ハーモニー直営工房で製造した材料を使用し、地元野菜・自家農園の無農薬野菜等フレッシュな素材でシェフが細やかな美しい料理に仕上げています。是非お召し上がり頂きたいメニューです。

**おすすめ!** 名物! 本日のアンティパスト3種盛り合わせ **580円**  
お1人様用(ハーフ)**290円**

この価格ではありえない、忘れられないアンティパストです



前菜ハーフ 290円

**おすすめ!** 季節限定 自家製スモークサーモン **480円** 人気殺到の商品です  
低温でじっくりスモークするため秋冬のみの限定です

**NEW** 自家製ソーセージ2種盛り合わせ **600円**

本格ドイツ製法の自家製ソーセージが2種類のっています。内容はその日によって変わります。

**本格!** 自家製スモーク(鴨ロース・チキンムネ・手羽) 各 **480円**

**おすすめ!** 国産丸大豆の自家製豆富の豆乳湯豆富 黒オリーブのソース **480円**

三鷹市内学校給食で好評の自家製豆富を自家製豆乳で湯豆富にしました

トマトとイタリア産フレッシュモッツァレラチーズのカフレゼ **580円**

全国で数店舗しか扱いのないイタリア直送のチーズとトマト・バジルのハーモニー



カフレゼ

パルマ産熟成生ハムと本日のチーズ・自家製パンの盛り合わせ **580円**

生ハムの代表パルマ産の16ヶ月熟成された生ハムとその日のチーズ・自家製パンの盛り合わせ

## ZUPPA ポタージュ



**NEW** 自家製豆乳のコーンポタージュ **250円**

国産丸大豆の自家製豆乳で作っていますのでおいしさが違います

**リニューアル!**

**PIZZA ナポリピッツァ**



**サイズは少し小さく具材はそのまま200円お安くなりました**

日本で数ヶ所しか使用していない自慢のできたてのモッツァレラチーズを使用しています

**おすすめ!** 本日のきまぐれピッツァ **980円** 日替わりの具がたくさんのもってます

## トマトソースベース

**大人気!** マルゲリータ **880円** ★当店1番人気!

トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル

マリナーラ **650円**

トマトソース・国産にんにくスライス・オレガノ(チーズなし)

サルシッチャ **980円**

自家製ソーセージ・コーン・トマトソース・モッツァレラチーズ



1番人気のマルゲリータ

アンチョビと釜揚げしらす・ブラックオリーブのピッツァ **980円**

アンチョビ・国産釜揚げしらす・ブラックオリーブ・トマトソース・モッツァレラチーズ

ペスカトーレ **1180円**

エビ・イカ・タコ・ほたて・モッツァレラチーズ



アンチョビ・しらす・オリーブ

<sup>わら</sup> 藁で燻製したイタリア産水牛モッツァレラチーズのピッツァ **1280円**

日本ではめったに手に入らない燻製フロヴォラチーズ・バジル・ミニトマト

## イカスミベース

イカスミとミニ甲いかの黒いソースのピッツァ **1180円**

他のお店では食べられません! 意外と食べやすい自家製イカスミソースの白黒ピッツァ

## モッツァレラチーズベース

**おすすめ!** パルマ産熟成生ハムとルッコラのピッツァ **1280円**

熟成された生ハムとルッコラをふんだんに乗せてます

クアトロフォルマッジ(4種のチーズ) **1280円**

タレッジョ・ゴルゴンゾーラ・モッツァレラチーズ・パルミジャーノすべてイタリアの高級チーズです



イカスミのピッツァ



カルツォーネ

## カルツォーネ(包み焼きピッツァ)

自家製ケーゼときのこ・ほうれん草・ペコリーノチーズのカルツォーネ **1280円**

自家製のケーゼ(ソーセージの中身を蒸し焼きにしたもの)と野菜・羊の乳で作ったペコリーノチーズ・モッツァレラチーズを包み焼きにして香りを閉じ込めました





## PASTA イタリア仕込みの本格パスタ

南イタリア産「ダルクオーレ」の歯ごたえとソースの味わいをどうぞ

\* ペンネはスパゲッティにも変更できます

**おすすめ!** 本日のきまぐれパスタ 980円 日替わりのスペシャルパスタです

イカスミとミニ甲イカのスパゲッティ 1280円

### トマトソースベース

じっくり煮込んだ自家製トマトソースとバジルのスパゲッティ 860円

最高級ホールトマト「カンポグランテ」を3時間煮込みました。

野菜入りの特製ミートソース 860円

大人気! お子様も食べやすい野菜入りの手作りミートソース

\* ペンネアラビアータ 860円 自家製ソーセージまたはベーコントッピング + 300円  
ピリ辛トマトソースのおこりんぼうペンネ

海の幸の軽いトマトソーススパゲッティ 1280円

エビ・イカ・タコ・ほたて・あさりが入ってます

### オイルベース

アリオ・アリオ・ペペロンチーノ 860円

国産にんにくととうがらしのスパゲッティ

いろいろ野菜とアンチョビのスパゲッティ 980円

季節のとれたて野菜がたっぷり入ってます

イタリア産ポルチーニ茸といろいろきのこのスパゲッティ 1180円

本場イタリアのポルチーニ茸と日本のきのこの香りのハーモニーをお楽しみください

### クリームソース

自家製ベーコンのカルボナーラ 980円

自家製ベーコンの香りと軽い仕上がりが大人気です

**おすすめ!** 赤エビのビスクのクリームスパゲッティ 1280円

海老の旨みがギュッと詰まった自家製ビスクソースとクリームを合わせました

スモークサーモンと季節野菜のクリームソース 1280円

スモークサーモンならではの香りとクリームソースのハーモニーをお楽しみください

\* ゴルゴンゾーラチーズとくるみのペンネ 1080円

イタリア産フルーチーズの濃厚ソースとくるみは定番の組み合わせです

### ニョッキ

**NEW** 三鷹産里いものニョッキ トマトクリームソースのピザ窯焼き 980円  
掘りたてのわっとりいもとたまご・小麦粉で作ったイタリアの伝統料理です。



野菜のミートソース



## SECONDI おすすめ！メイン料理

**合鴨のロースト はちみつの香り その日のソースで 1280 円**

合鴨のロースト肉を燻製してからじっくりとローストしました。赤ワインにぴったりです

**NEW**

## AL FORNO グラタン



**自家製豆腐とミートソースのグラタン 980 円**

自家製のお豆腐にミートソースと豆乳入りのベシャメルソース、モッツァレラチーズをのせてピザ窯で焼きあげました。熱々をどうぞ！



## INSALATA サラダ 自家製ドレッシングが人気です

**本日の気まぐれミックスサラダ 380 円**

名物の日替わりの新鮮野菜がたくさんのおったサラダです



きまぐれサラダ

**自家製鶏むねスモークのサラダ仕立て 480 円**

低温でじっくりスモークしたヘルシーな国産鶏むね肉のスモークをサラダ仕立てにしました。

**パルマ産熟成生ハムとペコリーノチーズのサラダ 580 円**

生ハムの代表パルマ産の16ヶ月熟成された生ハムと羊の乳で作った濃厚なペコリーノチーズです



## DOLCE 自家製デザート

ハーモニー各工房特製!!素材の濃い味わいをどうぞお楽しみください

**自家製ケーキ 各種 350 円**

**本日のデザート盛り合わせ 230 円**

**おすすめ! 自家製豆腐のアイス 100 円 (抹茶・フレーン)**

**日替わり自家製ジェラート 100 円**



自家製豆腐のアイス  
抹茶・フレーン

# ドリンク



## 他店では味わえないおすすめ健康ドリンク

無農薬ケールの葉と茎を毎朝お店でしぼった本物の青汁です。\*生葉の入荷がない場合は冷凍になります

ケール 100%青汁 **280円**

**おすすめ!** 青汁オレンジ **280円** 青汁にオレンジジュースとゆき酢を入れた飲みやすさが好評です

自家製豆乳 **180円** ハーモニー豆富工房のできたて豆乳。国産大豆を搾ったそのままの味です

## ソフトドリンク

ホットコーヒー **200円**(おかわり **100円**)

エスプレッソ **200円**

紅茶(ホット) **200円**(おかわり **100円**)

**おすすめ!** 自家製豆乳ラテ(ホット・アイス) **280円** カプチーノ **280円**

アイスコーヒー **280円** アイスカフェオレ **280円**

アイスティー **280円**

フラッドオレンジジュース **280円**

コココーラ・ジンジャーエール・オレンジ・リンゴジュース 各 **200円**



イタリア製コーヒーマシン  
で1杯ずつお作しします



## BIRRA VINO アルコール

(アルコール類は平日は14時から、土曜・祝日は開店時間より提供いたします。)

サッポロ生ビール 中ジョッキ **500円** グラス **350円**

サッポロ黒ラベル 中ビン **520円**

エビスビール 中ビン **600円**

ノンアルコールビール **320円**

カシスカクテル各種(オレンジ・ジンジャー・ティー等) **500円**

**おすすめ!** ハウスワイン(赤・白イタリア産)

グラス **400円** テキャンタ 500cc **1500円**

ボトル **2200円**

ロゼワイン(チリ産)ボトル **2200円**

スプマンテ(イタリア産スパークリングワイン) ボトル **2200円**~

★その他おすすめワインを各種ご用意していますのでワインリストをご覧ください

焼酎グラス(ロック・水割り・お湯割り) **400円** 【麦】和ら麦 【芋】桜島

