

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

イタリアで認証を受けた北海道産の小麦粉を使用し、毎朝手ごねで仕込んでいます。ナポリピッツァの伝統を守り、小麦粉・水・塩・ほんの少しのイーストで作られ、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)

ドイツ産ブナ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です。

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『モッツアレラチーズ』は、日本で数ヶ所ではしか使用していない、できたてのモッツアレラチーズです。又、北イタリアロンバルディア地区のウォッシュタイプ『タレツジョ』、世界3大ブルーチーズのひとつ『ゴルゴンゾーラ』、『グラナパダーノ』、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」

『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」

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。

2023年4月より新メニュー・新価格

土曜日・祝日限定メニュー



すべて消費税込み価格で表示しております

アンティパスト(前菜)/ポタージュ/サラダ



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

お1人様用 **450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



本日の自家製豆乳ポタージュ **350円**

ハーフサイズ **200円**



本日の気まぐれミックスサラダ **500円**

ハーフサイズ **250円**

日替わりの新鮮野菜がたくさんのもった名物のサラダです



自家製生ソーセージのピザ窯焼き 2本 **780円**

追加1本 **350円**

ジューシーなお肉とハーブの香りが絶妙です!本物の羊腸使用しています。



ニョッキ

自家製おからのニョッキ ゴルゴンゾーラチーズ
トマトクリームソース **1100円**



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 **470円**

本日のデザート盛り合わせ **350円**

自家製豆富のアイス プレーン **180円**

自家製豆富のアイス 抹茶 ココア **210円**



バイクドチーズケーキ



PIZZA ナポリピッツァ

イタリアで認証を受けた北海道産小麦を手ごねで仕込んでいます

本日のきまぐれピッツァ 1000円 日替わりの具がたくさんのもってます

※日替りメニューをご覧ください



トマトとバジルのマルゲリータ 1000円 ★当店1番人気!



国産にんにくとオレガノのマリナーラ 800円 (チーズなし)



自家製ソーセージとコーンのピッツァ 1100円 (トマトソース)



釜揚げしらすと自家製バジルペースト(チーズベース) 1200円



NEW **ピリ辛ピッツァ 自家製ロースハムとアンチョビヤ(唐辛子ペースト)**
・お野菜のピッツァ 1300円 (トマトソース)



海の幸のペスカトーレ 1400円



パルマ産熟成生ハムとルッコラ・モッツァレラチーズのピッツァ
1500円



クアトロフォルマッジ(4種のチーズ) 1600円

PASTA イタリア仕込みの本格パスタ

★すべてペンネに変更可能です

本日のきまぐれパスタ **1000円**

※日替りメニューをご覧ください

大盛り
+150円



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 **1000円**

+100円 グルテンフリー 米粉とおからの手打ちパスタに変更できます。



野菜入りの特製ミートソース **1000円**



自家製ベーコンと三鷹たまごのカルボナーラ **1100円**



アーリオオーリオペペロンチーノ **1000円**



イタリア産ポルチーニ茸入りいろいろきのこのクリームソース

1300円



海の幸の軽いトマトソーススパゲッティ **1300円**



エビの旨みたっぷりビスクのクリームソース **1400円**

AL FORNO グラタン



自家製豆腐とミートソースのグラタン **1100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、モッツア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!

BIVANDE ドリンク



当店オリジナル!おすすめ健康ドリンク



国産の無農薬ケールの葉と茎をしぼって急速冷凍した青汁を取り寄せています

ケール 100%青汁 350 円

おすすめ 青汁オレンジ 350 円 青汁にオレンジジュースとゆうき酢を入れた飲みやすさが好評です

青汁アップル 350 円 青汁にりんごジュースとゆうき酢を入れてさらに体にやさしく

青汁スムージー 各 450 円 青汁オレンジ+キウイ/青汁アップル+バナナ

自家製豆乳 300 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 エスプレッソ 紅茶(ホット) 300 円 (おかわり 150 円)

アイスコーヒー アイスティー 300 円 (おかわり 150 円)

アイスカフェオレ カフェオレ(ホット) カプチーノ 350 円

自家製豆乳ラテ(ホット・アイス) 350 円

ブラッドオレンジジュース 350 円

コカコーラ・ジンジャーエール・メロンソーダ・オレンジジュース

・リンゴジュース 各 300 円



イタリア製コーヒーマシン
で1杯ずつお作りします



BIRRA VINO アルコール

(アルコール類は平日は13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 550 円 グラス 380 円

サッポロ黒ラベル 中瓶 580 円

ノンアルコールビール 350 円

ハウスワイン(赤・白イタリア産)

グラス 450 円 デキャンタ 500cc 1800 円

ボトル 2500 円

ロゼワイン(チリ産) ボトル 2500 円

スパマンテ(イタリア産スパークリングワイン) ボトル 2500 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



青汁オレンジカクテル(青汁オレンジ+麦焼酎) 550 円 アップルもできます

焼酎グラス(ロック・水割り・お湯割り) 450 円 【麦】和ら麦 【芋】桜島