

# 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ています。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捏ね、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』など厳選したイタリアの高級チーズを使用しています。

## ★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。ランチタイムには「ティチェコ」も使用しています。

## ★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。ワインリストもご覧ください。

2024年5月より新メニュー

 **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。内容は毎回変わります

本日の自家製豆乳ポターージュ **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!本物の羊腸を使用しています。



## Gnocchi ニョッキ

**リニューアル!**

自家製おからとじゃがいものニョッキ

ゴルゴンゾーラチーズトマトクリームソース **1100円**



## Al Folno グラタン



自家製豆富とミートソースのグラタン **1100円**

自家製のお豆富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!



## 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100%使用しています



**本日のきまぐれピッツァ 1000円** ※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)



**NEW** 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** たけのこ入りいろいろお野菜のピッツァ バルサミコソースがけ  
(トマトベース) **1200円**



いろいろお肉の自家製スモークとガーリックトマトソースの  
ピッツァ **1300円**



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。

★+100円で米粉とおからの手打ちパスタ  
(グルテンフリー)にも変更できます。



大盛り  
+150円

おすすめ

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



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



野菜入りの特製ミートソース 1000円



アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ 1000円



アンチョビと国産にんにく・たっぷりお野菜のスパゲッティ 1200円  
(オリーブオイルベースの塩味)



自家製ベーコンと三鷹たまごのカルボナーラ 1200円



NEW

ガーリックトマトソースとナスのグリル・モッツァレラチーズのスパゲッティ

1200円



海の幸の軽いトマトソーススパゲッティ 1300円



NEW

ズワイガニのバジルクリームソーススパゲッティ 1400円



## DOLCE 自家製デザート

自家製ケーキ バイクドチーズケーキ・アプリコット(あんず)タルト各種 **470円**

本日の自家製デザート **350円** ※日替りメニューをご覧ください



チーズケーキ



アプリコットタルト

おまかせデザート5種盛り合わせ **800円**



※写真はイメージです。内容はその都度変わります

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**

## ジョッキに自分で注ぐ “モコモコクリームソーダ”



飲食店限定!  
FANTA Melon 使用

メロンソーダを注ぐと泡がモコモコ出てきます! 一気に注ぐと  
ふきこぼれますので少しずつお好みで注いでください。

**450円**

アイス追加できます +150円

## お得なケーキセット



自家製ケーキ **470円**

★14時以降は +150円でお飲み物が  
セットでご注文いただけます。  
(土曜日・祝日は終日)

お飲み物は以下からお選び下さい

- ・コーヒー(ホット・アイス)・紅茶(ホット・アイス)
- ・ジュース(りんご・オレンジ・コーラ)
- ・自家製豆乳



## BIVANDE ドリンク

### 当店オリジナル!おすすめヘルシードリンク



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스티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

コココーラ・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

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

