

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

自家製ピツツア生地



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。ナポリピツツアの伝統を守り、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

ピツツアの『モツツアレラチーズ』は、日本で数ヶ所でしか使用していない、できたてのモツ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の『タレッジオ』、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。ベスピ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。もちもち生パスタに変更できるようになりました。

★イタリア産高級ホールトマト「カンポグランデ」

パスタもピツツア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。

2026年1月より新メニュー

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

ハーモニ一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。



オススメ!

名物!本日のアンティパスト3種盛り合わせ
お1人様用 550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ジュ 400円
ハーフサイズ 250円



本日の気まぐれミックスサラダ 550円
ハーフサイズ 300円



日替わりの新鮮野菜がたくさん入った名物のサラダです

ピザ窯焼き



自家製生ソーセージのピザ窯焼き 2本 850円
追加1本 400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。



ペニネのゴルゴンゾーラチーズトマトクリームソース
ピザ窯焼き 1200円



自家製豆腐とミートソースのグラタン 1200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、
モツ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



オススメ!

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

本日のきまぐれピツツア **1200円** ※日替りメニューをご覧下さい



トマトとバジルのマルゲリータ **1200円** ★当店1番人気!



国産にんにくとオレガノのマリナーラ **1000円** (チーズなし)



自家製ソーセージとコーンのピツツア **1300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) **1400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
ピツツア **1500円**



海の幸のペスカトーレ **1600円**



パルマ産熟成生ハムとルッコラ・モツツアレラチーズのピツツア
1700円



クアトロフォルマッジ(4種のチーズ) **1800円**



PASTA イタリア仕込みの本格パスタ

すべてもちもち生パスタに変更できます

大盛り
+150円



オススメ!

本日のきまぐれパスタ

1200円

※日替りメニューをご覧下さい



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 1200円



野菜入りの特製ミートソース 1200円

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



アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ 1200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 1300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 1400円



NEW 自家製スモークチキンと舞茸・ルッコラのトマトソース
スパゲッティ 1300円



NEW 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
白トリュフの香り 1500円



海の幸の軽いトマトソーススパゲッティ 1500円



BIVANDE ドリンクメニュー



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ています

ケール 100% 青汁 400円

オススメ! 青汁オレンジ 400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 400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 500円 青汁オレンジ+キウイ/青汁アップル+バナナ

自家製豆乳 350円 ハーモニー豆腐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

自家製赤しそジュース(国内産しそ使用) 350円

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) 350円 (おかわり 150円)

アイスコーヒー アイスティー 350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 400円

自家製豆乳ラテ(ホット・アイス) 400円

ブラッドオレンジジュース 400円

コカコーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース・リンゴジュース

・ぶどうジュース 350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 600円 グラス 400円

サッポロ黒ラベル 中瓶 650円 ノンアルコールビール 400円

ジョッキハイボール(カナディアンクラブ) 600円

ハウスワイン(赤・白イタリア産)

グラス 500円 デキャンタ 500cc 2100円

ボトル 3000円

スプマンテ(イタリア産スパークリングワイン) ボトル 3000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) 600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) 500円 【麦】和ら麦【芋】桜島