

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の『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。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。



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。



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のお名物のサラダです

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**



自家製豆富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



オススメ!

本日のきまぐれピッツァ

1200 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

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ッツァ

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

ピッツァ **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・モッツァレラチーズのピッツァ

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



おすすめ!

本日のきまぐれパスタ

1200 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

1200 円



野菜入りの特製ミートソース

1200 円

★+100円 で米粉とおからの手打ちパスタ(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
(オリーブオイルベースの塩味)

1300 円



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います



おすすめ!

ケール 100% 青汁 400 円

青汁オレンジ 400 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

青汁アップル 400 円 青汁にりんごジュースとゆ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

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

スパマンテ(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