

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リ、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、わらで燻製した『水牛プロヴォラ』、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『タレッジオ』、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」

『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「ディチェコ」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。

～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いき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

お1人様用 350 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



日替わりアンティパスト

NEW 秋冬限定!自家製スモークサーモン 500 円

手作リスモーク3種お試しセット 400 円

ドイツ産ブナの木のチップでじっくり燻製した自家製スモーク盛り合わせ。何が出るかはお楽しみに!

自家製ソーセージ2種盛り合わせ 650 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。

NEW 国産丸大豆の自家製豆富の豆乳湯豆富 黒オリーブソース 400 円

三鷹市・武蔵野市の学校給食で好評の自家製豆富をイタリア風にアレンジしました

トマトとイタリア産フレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ 500 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

本日のチーズ盛り合わせ 450 円

その日のチーズの盛り合わせ。少しワインのおつまみが足りない時などに

おすすめ



ZUPPA ポターージュ

NEW かぼちゃの自家製豆乳ポターージュ 280 円 ハーフサイズ 150 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

PIZZA ナポリピッツァ



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ア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 1080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

おすすめ マルゲリータ 980円 ★当店1番人気!
トマトソース・モッツアレラチーズ・バジル

マリナーラ 750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 1080円
自家製ソーセージ・コーン・トマトソース・モッツアレラチーズ



1番人気のマルゲリータ

NEW 釜揚げしらすとアンチョビ・ブラックオリーブのピッツァ 1080円
釜揚げしらす・アンチョビ・ブラックオリーブ・トマトソース・モッツアレラチーズ

海の幸のペスカトーレ 1280円
エビ・イカ・タコ・ほたて・モッツアレラチーズ

NEW イタリア産水牛モッツアレラチーズとミニトマトのスペシャルマルゲリータ 1380円
イタリアナポリ産の濃厚な水牛モッツアレラチーズとミニトマトを使用したワンランク上のマルゲリータ

自家製バジルソース

NEW ズワイガニと野菜のバジルクリームソース 1280円

イカスミソース

イカスミとミニ甲いかの黒いソースのピッツァ 1280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



イカスミのピッツァ

モッツアレラチーズベース

パルマ産熟成生ハムとルッコラのピッツァ 1380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



生ハムとルッコラ

おすすめ クアトロフォルマッジ(4種のチーズ) 1380円
タレージョ・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラチーズ・パルミジャーノすべてイタリアの高級チーズです

NEW デザートピッツァ

日替わり!旬のフルーツとカスタードのピッツァ 生クリーム添え 1280円



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、スパゲッティをペンネに変更できます

おすすめ 本日のきまぐれパスタ 1080円

**大盛り
+150円**

トマトソース

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 960円

おすすめ! イタリア産フレッシュモッツアレラチーズトッピング+200円

最高級ホールトマト「カンポグランデ」を3時間煮込みました。

野菜入りの特製ミートソース 960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。あえて煮込みすぎないのが特長です

***ペンネアラビアータ 960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



ワタリガニのトマトクリームソース 平打ちのリングイネで 1280円

オリーブオイルベース

アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ 960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 1080円

季節のとれたて野菜がたっぷり入ってます

イカスミとミニ甲イカの黒いソースのスパゲッティ 1280円

クリームソース

自家製ベーコンのカルボナーラ 1080円

自家製ベーコンの香りと軽い仕上がりが大人気です



旨み濃厚!エビのビスクのクリームソーススパゲッティ 1280円



ゴルゴンゾーラチーズとくるみのペンネ 1080円



イタリア産ポルチーニ茸といろいろきのこのクリームスパゲッティ 1280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

ニョッキ



さつまいものニョッキ トマトクリームソースのピザ窯焼き 1080円

甘いさつまいもとたまご・小麦粉で作ったイタリアの伝統料理です。



大人気!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 1380 円

合鴨のロース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

AL FORNO グラタン

おすすめ 自家製豆腐とミートソースのグラタン 1080 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!



手ごねミニハンバーグ



自家製おからパウダー入りミニ煮込みハンバーグ 1個 400円

牛・豚の合いびき肉に自家製おからパウダーを加え、トマトソースで煮込みました



INSALATA サラダ 自家製ドレッシングが人気です

おすすめ 本日の気まぐれミックスサラダ 400 円 ハーフサイズ 200 円

名物の日替わりの新鮮野菜がたくさんあったサラダです



きまぐれサラダ



2~3名様用 自家製豆腐とスモークチキン・ナッツなど10品目のサラダ 850 円

自家製鶏むねスモークのサラダ仕立て 500 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。



10品目サラダ

パルマ産熟成生ハムとペコリーノチーズのサラダ 600 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 390 円

本日のデザート盛り合わせ 280 円



自家製豆腐のアイス プレーン 150 円

自家製豆腐のアイス 抹茶 ココア 180 円

日替わり自家製ジェラート 150 円



自家製豆腐のアイス

★日替わりフルーツのデザートピッツァもあります。詳しくはピッツァのページへ

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 300 円

おすすめ 青汁オレンジ 300 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 300 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

自家製豆乳 200 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 250 円 (おかわり 150 円)

エスプレッソ 250 円

紅茶 (ホット) 250 円 (おかわり 150 円)

自家製豆乳ラテ (ホット・アイス) 300 円 カプチーノ 300 円

アイスコーヒー 300 円 アイスカフェオレ 300 円

アイ스티ー 300 円

ブラッドオレンジジュース 300 円

コカコーラ・ジンジャーエール・オレンジ・リンゴジュース 各 250 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 14 時から、土曜・祝日は開店時間より提供いたします。)

おすすめ 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 中瓶 520 円

ノンアルコールビール 320 円

ハウスワイン (赤・白イタリア産)

グラス 400 円 デキャンタ 500cc 1580 円

ボトル 2200 円

ロゼワイン (チリ産) ボトル 2200 円

スパマンテ (イタリア産スパークリングワイン) ボトル 2400 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) 500 円 アップルもできます

カシスカクテル各種 (オレンジ・ジンジャーエール・ティー等) 500 円

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

