

TAKE  
OUT

本場の

# ナポリピッツァ

# お持ち帰りメニュー



ご注文は  
お電話でも  
OK!!

※配達はしていませんのでご了承下さい。



モッツァレラチーズ  
のマルゲリータ

¥1,079

トマトソース・モッツァレラチーズ・バジル



産地直送!国産牛の  
TERIYAKIピッツァ

¥1,187

照り焼きマヨソース・国産牛の切り落とし・白ネギ  
ミックスチーズ・万能ねぎ・ブラックペッパー

選べる  
ハーフ&ハーフ

¥1,403

好きな組み合わせで  
2種類のピザが  
楽しめます!!



ハムたっぷり  
見え隠れピッツァ

¥1,295

トマトソース・モッツァレラチーズ・ケーパー  
オリーブ・コッホシンケン(ハム)



ぷりぷり海老と博多明太クリーム  
のピッツァジャポネーゼ

¥1,187

明太子・クリーム・海老・玉ねぎ  
マッシュルーム・ミックスチーズ・刻み海苔



木の子と挽き肉のBBQピッツァ  
フレッシュトマト

¥1,295

BBQトマトソース・ピクルス・玉ねぎ・木の子  
挽き肉・ミックスチーズ・トマト・ブラックペッパー・パセリ



木の子とベーコンの  
木こり風ピッツァ

¥1,079

トマトソース・しめじ・エリンギ  
マッシュルーム・特製ベーコン・ミックスチーズ

## 本格薪窯 ピッツァの こだわり



こだわりの“薪”

薪は、乾燥した広葉樹の樫と櫟の木の  
みを使用し、独自の香ばしい香りのピツ  
ツァがお楽しみ頂けます。



こだわりの“トマトソース”

イタリア直伝の製法でイタリア産の完熟  
トマトと塩のみで味付けし、本場の味を  
忠実に再現したソースに仕上げました。  
生地との相性バツグンです。



こだわりの“チーズ”

本場イタリアメーカーのチーズを使  
用。「素材」、「味」、「品質」にこだわり、厳  
選したメーカーに製造を委託してつく  
られています。

店舗情報

筑紫野温泉アマンディ営業時間

10:00 ~ 24:00(最終受付 23:00)

レツフェル営業時間

11:00 ~ 21:00(ラストオーダー 20:15)

〒818-0024 筑紫野市原田 832-1

TEL 092-926-2655

※表示価格は税込みです