

村の小さなピザ屋さん和はこんなお店です!!!

お誕生日会

大切な記念日
お祝い事

地区の会合



持ち寄りパーティ

Take Out
大歓迎!

営業時間外の配達

OK!

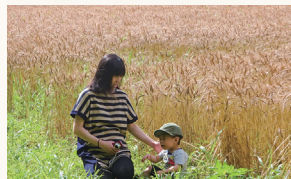
ポイント
その1

できる限り

余計なものは入れません。カラダにやさしい無添加食材を厳選しています

地粉 100%! 使うのは
塩と生イーストだけ。

地元高山村・須高地区で収穫された小麦粉を使用。小麦の香りと風味を生かすため、塩と生イーストのみで練り上げた生地はもっちりもちの食感が特長。



添加物ゼロのナチュラル
チーズを使用。

クセがなくチーズ本来の風味が味わえる、セルロース(添加物)不使用のチーズは、素材同士の味を仲良くつなぎあわせる味の要です。



あっさり、シンプルな
手作りトマトソース。

ニンニク・玉ねぎを綿実油で炒めた中にトマトを加え、塩・オレガノで味付けし煮詰めたシンプルなトマトソース。トッピング食材の味を引き立てます。



餌からこだわる安心・
安全な食材を使用。

牛・豚ひき肉・牛乳・卵・肉... etc. 国産・無添加・減農薬、こだわりの生活クラブの食材をメニューに取り入れています。油は『こめ油』『綿実油』の2種類を使い分けています。



ポイント
その2

実は...

テイクアウトを得意としています

こじんまりとしたお店のため、イートインスペースが満席の場合もございます。そんな時はテイクアウトし、お好きな場所でゆっくりお召し上がりください。焼きたてが一番美味しいですが、お持ち帰り用 BOX で程よく蒸されたピザ生地は絶妙なもっちりもち加減♥
焼きたてとはひとあじ違った美味しさが味わえます。

冷めたピザの美味しい温め方

- ①ピザの耳の部分に少しの水をかけます
 - ②フライパン or ホットプレートに入れ蓋をします。
フライパン... 中火3分、蒸らし1分
ホットプレート... 高温4分、蒸らし1分
- ※少しの水分でモチモチ復活。水分・加熱時間等は好みで調節下さい。

※蓋をすれば
30分位は
保温可能。



ポイント
その3

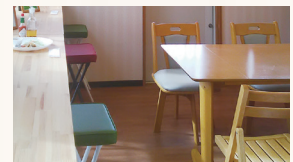
狭いけど...

焼きたても召し上がれます

- 小さなイートインスペースですが、空きがある時にはセルフでご利用いただけます。
- 大人気お徳な地粉シフォン付のランチは《前日までの予約制》。何でもご相談ください。



小上がり...座卓席2



テーブル席1・カウンター席5

～ランチメニュー～
ピザセット...1,800円
パスタセット...1,700円
なごみランチ...1,900円

※ランチメニュー全てに《お土産マルゲリータ M サイズ》が付きます。

和のピザご紹介! メニューは30種類以上! 和のピザは手作りだから無限大

※表示価格は全て税込価格となっております。

定番・オリジナルピザ



マルゲリータ
Mサイズ
900円



アンチョビバジル
Mサイズ
1,000円

なごみミックス
Mサイズ
1,080円



和風ピザ
Mサイズ
800円



LET'S TRY!

同じトッピングでもソースが違うと大変身!!
いろいろなソースで自分好みのピザを見つけちゃおう!

新登場!!

小布施牧場
ミルグリーンさん
+ 豊の小さな和
コロポ Pizza



- Mサイズ(手伸ばし生地・耳もっちり) 25cm 8カット(約1~2人前)...600円~
- Lサイズ(綿棒で伸ばした生地) 35cm 12カット(約3~4人前)...Mサイズ+800円

デザートピザ

キャラメルチーズ
Mサイズ
1,000円



アンパタチーズ
Mサイズ
1,000円



黒蜜きな粉
Mサイズ
1,000円



チョコマシュマロ
Mサイズ
1,200円



オーナーイチオシ!

おやつピザにもピザチーズがベースでトッピング!
他にはない「甘じょっぱさ」がクセになってつい食べちゃう
また食べたくなること間違いなしです!



村の小さなピザ屋さん和 詳細はホームページをご覧ください

※商品・サービス内容など予告なく変更する場合がございます。※季節によりトッピング、手伸ばし直焼きのため焦げ具合など、写真と異なる場合がございます。※仕入れによってメニューや食材の変更がございます。