



FOOD MENU

食工房メニュー

moku-you-rin
石窯 PIZZA

もく遊りんのピッツア

Tomato base

トマトベース

Juna・Onion・Oregano

ハム・半熟タマゴ

¥1,580(税込)

石窯



もく遊りんのピッツアのこだわり・その1

厨房の石窯は、イタリアから直輸入したもの。

とても大きな石窯で、ピッツアを焼くのに最適な温度を保つことができます。

もく遊りん製材部が厳選した薪を使って、この窯で一気に焼き上げ、
私たちのおいしいピッツアが出来上がります。



Bacon・Egg

ベーコン・ときタマゴ ¥1,580 (税込)



Tuna・Onion・Oregano

ツナ・たまねぎ・オレガノ ¥1,480 (税込)



Ham・Funghi

※バジルベースもあります

トマト・ハム・きのこ ¥1,580 (税込)



Di Mare

※バジルベースもあります

トマト・海の幸 イカ・エビ・タコ ¥1,780 (税込)



Margherita

マルゲリータ ¥1,780 (税込)



Caponata

トマト・地中海野菜 ¥1,580 (税込)



蜂蜜追加

+¥200 (税込)



チーズ増量

+¥250 (税込)

【おすすめ】
チーズベースのピッツァ



ハラペーニョ

+¥150 (税込)

【おすすめ】
ツナ・タマネギ・オレガノ



Kids Set

キッズセット

ジュース・デザート・おもちゃ

※ピッツァやパスタはつきません。

¥400 (税込)

moku-you-rin
石窯 PIZZA

もく遊りんのピッツア



Cheese base

チーズベース

Maitake・Smoked Salmon

まいたけ・スモークサーモン ¥1,780 (税込)



Bianchetti・Nori

しらす・焼き海苔

¥1,480 (税込)



Mozzarella

モッツアレラ

¥1,200 (税込)



Original "Nin-bro"

アンチョビ・にんにく・ブロッコリー ¥1,480 (税込)



Bacon・Caponata

ベーコン・地中海野菜

¥1,580 (税込)



Quattro Formaggi With Honey

4種のチーズ 蜂蜜付き ¥1,780 (税込)

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・パルメザン



蜂蜜追加

+¥200 (税込)



チーズ増量

+¥250 (税込)

【おすすめ】
チーズベースのピッツァ



ハラペーニョ

+¥150 (税込)

【おすすめ】
ツナ・タマネギ・オレガノ



Kids Set

キッズセット

ジュース・デザート・おもちゃ

※ピッツァやパスタはつきません。

¥400 (税込)

シンプル



もく遊りんのピッツァのこだわり・その2

私たちが楽しんでいたきたいのは「シンプルなピッツァ」。
生地づくりは気候にも気をつけながら店内で行っています。
それぞれ少しずつ違う薪、毎日違う窯の温度にも気をつけながら、
1つ1つ丁寧につくっています。
素材を生かしたもく遊りん自慢のピッツァをお楽しみください。



Basil base

バジルベース

Fresh Tomato

フレッシュトマト ¥1,580(税込)



Di Mare

※トマトベースもあります

バジル・海の幸 イカ・エビ・タコ ¥1,780(税込)



Ham・Funghi

バジル・ハム・きのこ

¥1,580(税込)

生地



もく遊りんのピッツアのこだわり・その3

そのままでもおいしい！こだわりの生地。

試作を重ねて行き着いた粉“ファリーナ タイプ 00”だから、
「耳までおいしく、風味がしっかりしていて、サクサクした食感」の
生地をつくることができます。

moku-you-rin
石窯 PIZZA

もく遊りんのピッツア

Plane Pizza

素焼き ¥680(税込)

ローズマリーオイル付き

パスタソースにつけて
お召し上がりいただくのも
おすすめです。



Dessert Pizza

デザートピッツア



Apple

リンゴ

¥1,280(税込)



Orange

オレンジ

¥1,380(税込)



蜂蜜追加

+¥200(税込)



チーズ増量

+¥250(税込)

【おすすめ】
チーズベースのピッツア



ハラペーニョ

+¥150(税込)

【おすすめ】
ツナ・タマネギ・オレガノ



Kids Set

キッズセット

ジュース・デザート・おもちゃ
※ピッツアやパスタはつきません。

¥400(税込)

moku-you-rin
PASTA
パスタ



Peperoncino

オレンジ香る
鶏もも肉ときのこのペペロンチーノ

¥1,680(税込)

シェアサイズ ¥2,520(税込)

※シェアサイズは約2人分の量になります。



Granchio

渡り蟹のトマトソース ¥1,780(税込)

シェアサイズ ¥2,670(税込)

※シェアサイズは約2人分の量になります。



Mentaiko

和風明太子きのこパスタ ¥1,580(税込)

シェアサイズ ¥2,370(税込)

※シェアサイズは約2人分の量になります。



Bolognese

自家製ボロネーゼ ¥1,580(税込)

シェアサイズ ¥2,370(税込)

※シェアサイズは約2人分の量になります。

パスタソースにつけて
お召し上がりください！



もく遊りんのパスタ

生麺のタリアテッレ（平たい麺）を使用して濃厚なソースと合わせています。残ったソースは素焼きピッツアにつけるのもおすすめです。



素焼きピッツア ¥680

A LA CARTE

アラカルト

Green Salad

グリーンサラダ

¥900

Prosciutto Salad

生ハムサラダ

¥1,180

Smoked Salmon Salad

スモークサーモンのサラダ

¥1,380

French fries

2種のフライドポテト

¥680

Deep-fried chicken・Onion ring

から揚げ & オニオンリング

¥880

DESSERT デザート



Tiramisu

ティラミス

¥600

数量
限定



Pudding

とってもかたいプリン

¥700

(すべて税込)

SOFT DRINK ソフトドリンク

ホットコーヒー	¥600
アイスコーヒー	¥600
ゆず蜜ソーダ	¥680
ぶどうジュース	¥680
オレンジジュース	¥680
コーラ	¥500
ジンジャエール	¥500
レモンスカッシュ	¥500
ホワイトウォーター	¥500
ウーロン茶	¥500
ホットストレートティー	¥600
アイスストレートティー	¥500
炭酸水（白山の伏流水）	¥300

（すべて税込）



ヨーガ®ジュース

フルーツをそのまま飲んでいるようなとろりとした濃厚さが特徴の、イタリアの定番フルーツドリンクです。ぜひお試しください！

ピーチ	¥680
アプリコット	¥680
ラ・フランス	¥680

（すべて税込）

ALCOHOL アルコール

生ビール ハートランド	¥780
瓶ビール ハートランド	¥880
イタリアビール ペローニ	¥880

ハイボール ¥580

ウーロンハイ ¥580

赤ミニボトル（250ml） ¥880

白ミニボトル（250ml） ¥880

赤フルボトル ¥4,000～

白フルボトル ¥4,000～

フルボトルの詳細はスタッフにお尋ねください。

NON-ALCOHOL

ノンアルコール

..... ¥580

（すべて税込）