



Yurihama Salad

ゆりはまサラダ

A チーズたっぷりサラダ ①¥1,000 ②¥1,300

B 生ハムサラダ ①¥1,200 ②¥1,600

C 季節のフルーツサラダ ①¥1,100 ②¥1,500

D カルパッチョサラダ ①¥1,200 ②¥1,600

Sweets

スイーツ

オーガニックバニラの

アフオガード

¥700

湖屋カフェのグルテンフリー

バスクチーズケーキ

¥600

抹茶と小豆^{あずき}のもちもちケーキ

¥500

アロハカフェのジェラート

¥500～

Soft Drink

ソフトドリンク

湖屋カフェのコーヒーは、自家焙煎の専門店「405 COFFEE ROASTERS」の手によるオリジナルブレンドです。指定生産者のブラジル、グアテマラ、エチオピア、インドの豆をあわせて、中深煎りに焙煎。豆にストレスのない長時間熱風焙煎から生まれるやわらかく芳醇な味と香りをお楽しみください。

コーヒー HOT ICE ¥500

カフェラテ HOT ICE ¥530

ココア HOT ICE ¥500

ミルク HOT ICE ¥400

いちごミルク HOT ICE ¥450

抹茶ミルク HOT ICE ¥550

バニララテ HOT ICE ¥550

ショコララテ HOT ICE ¥550

キャラメルラテ HOT ICE ¥550

ヘーゼルナッツラテ HOT ICE ¥550

煮出し黒ウーロン茶 HOT ICE ¥400

紅茶

- ストレート
- ミルク
- レモン

HOT ICE ¥400

オレンジジュース ¥350

りんごジュース ¥350

ぶどうジュース ¥350

グレープフルーツジュース ¥350

パインジュース ¥400

トマトジュース ¥400

コーラ ¥400

ジンジャーエール ¥400

サンペレグリノ

- オレンジ
- キノット
- ブラッドオレンジ
- レモン
- グレープフルーツ

各¥600

全ドリンク

お持ち帰りできます。

イタリア製の窯で焼く
香り高いピッツァ

Pizza & Salad



湖屋カフェ

Tel. 090-2800-0058

© 価格はすべて税込です

Grand Menu

11:00~20:00

[ラストオーダー 19:30]



湯梨浜産の新鮮素材で作る湖屋(KOYA)オリジナル

とろとろチーズにキノコが香る
① ① ゆりはま 山のピッツァ ￥1,700
キノコソース・モッツアレラ・氷温熟成舞茸

パンチェッタの塩味がアクセント
① ② ゆりはま 畑のピッツァ ￥1,800
ホウレンソウソース・燻製ベーコン・ナッツ・ゆりはまレタス・パルミジャーノ

魚介の旨みたっぷり!?
③ ゆりはま 海のピッツァ ￥1,800
トマトソース・モッツアレラ・季節の海鮮

ホットな辛さがクセになる
④ 旨辛のピッツァ ￥1,800
トマトソース・モッツアレラ・唐辛子・ニンニク・辛サラミ

ボリューム満点のごちそうピッツァ
⑤ ⑤ だいせん 大山どりのピッツァ ￥2,000
ホワイトソース・モッツアレラ・大山どり・ゆりはまの野菜・オリーブ

フルーツ好きさん大集合
⑥ ⑥ 果実のピッツァ ￥2,000
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・季節の果実・はちみつ

① ハーフ&ハーフで
お楽しみいただけるものもあります。
ハーフ&ハーフの価格は2種類のピッツァの合計価格の半分です。



トマトソース系 旬のトマトで作ったソースの定番ピッツァです。

シンプル・イズ・ベストの定番
① ⑦ マルゲリータ ￥1,500
トマトソース・モッツアレラ・バジル

アンチョビがキリッと効いている
① ⑧ ロマーナ ￥1,600
トマトソース・モッツアレラ・バジル・アンチョビ

しらすでプチ和風
① ⑨ チチニエッリ ￥1,700
トマトソース・モッツアレラ・しらす・ゆりはまの野菜

たまごがとろ〜りとろけます
⑩ ビスマルク ￥1,800
トマトソース・モッツアレラ・バジル・生ハム・半熟たまご

ハーブが香るシンプルピッツァ
① ⑪ マリナーラ[チーズなしピッツァ] ￥1,200
トマトソース・ニンニク・オレガノ・バジル

チーズ・クリーム系 チーズたっぷり。白いソースのピッツァです。

ベーコンとペッパーの名コンビ
① ⑫ パンナ ￥1,500
モッツアレラ・燻製ベーコン・ブラックペッパー

Wチーズの共演
① ⑬ ゴルゴンゾーラ ￥1,500
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ

+アンチョビの贅沢さ
① ⑭ アンチョビゴルゴンゾーラ ￥1,600
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・アンチョビ

チーズ好きにはたまらない
① ⑮ クアトロフォルマッジ ￥1,800
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・パルミジャーノ

追加トッピングもできます。
◎半熟たまご [+¥150]
◎生ハム [+¥200]
◎ニンニクチップ [+¥50]
◎アンチョビ [+¥100]

+400円で、モッツアレラを
buffara(水牛モッツアレラ)に変更できます。

バジルソース系 フレッシュバジルで作る、香り高いソースです。

爽やかに香るごちそうピッツァ
① ⑯ 大地のジェノベーゼ ￥1,700
ジェノベーゼソース・モッツアレラ・ポテト・ブロッコリー・燻製ベーコン

バジルで海鮮の旨みがアップ
① ⑰ 海のジェノベーゼ ￥1,800
ジェノベーゼソース・モッツアレラ・季節の海鮮

だいせん ボリューム満点!
① ⑱ 大山どりのジェノベーゼ ￥2,000
ジェノベーゼソース・モッツアレラ・大山どり

はちみつのピッツァ コーヒーにもワインにも合う、スイートなピッツァです。



ワインにも合うスイートピッツァ
① ⑲ ミエーレ ￥1,700
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・はちみつ

はちみつがナッツにからむ
② ⑳ ナッツミエーレ ￥1,800
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ミックスナッツ・はちみつ

+ピスタチオで楽しい食感
② ㉑ ピスタチオ エ ミエーレ ￥2,000
ピスタチオクリーム・モッツアレラ・ピスタチオ・はちみつ

チーズとはちみつの相性がバツゲン
② ㉒ クワトロフォルマッジミエーレ ￥2,000
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・タレッジョ・パルミジャーノ・はちみつ

お好みで、
チーズなしの
ピッツァも
承ります。

ピッツァと
ドリンクは
全品お持ち帰りも
できます。

店内で
食べきれなかった場合、
お持ち帰り用の箱も
ご用意できます。
[¥100]

17:00~のディナータイムには、
ご予算に合わせた
コースメニューも承ります。
[お1人様 ¥4,000(税別)~]
ご予約の際、お気軽にご相談ください。

◎ 価格はすべて税込です
※写真はイメージです