

薪窯ピッツァFeliche

シンガピッツァ フェリーチェ

マルゲリータ 1,155円



Margherita Pizza 1,155 yen

Uses Italian tomatoes, mozzarella cheese and flour. The pizza is baked at a high temperature in a firewood kiln for that crispy crust and springy texture.

玛格丽特披萨 1,155日元

选意大利产番茄、马苏里拉芝士和精制小麦粉，经薪窑的高温烤制后具有皮脆内糯口感。

마르게리타 1,155엔

이탈리아산 토마토, 모짜렐라, 밀가루 사용. 고온의 장작 화덕에 구워 같은 바삭, 속은 쫄깃.

Margherita瑪格莉特披薩 1,155日圓

調理法→採用義大利產蕃茄、莫札瑞拉起司、小麥。以薪石窯高溫燒烤出的披薩，表皮酥脆、內裡鬆軟。

Ortolano 1,680 yen

Uses 8 types of seasonal vegetables and tomato sauce (no cheese).

欧多兰纳(菜园风)披萨 1,680日元

选用8个种类的蔬菜，只抹上番茄沙律，不加芝士的一种蔬菜披萨饼。

오르토라나 1,680엔

8가지 제철 채소 사용. ※ 치즈 No 토마토소스 Only

Ortolana田園風披薩 1,680日圓

調理法→以8種當季蔬菜製成 ※不含起司，僅使用番茄醬

オルトラーナ 1,680円



物見やぐらのバナナタルト 550円



Yagura (watchtower) Banana Tart 550 yen

One of the most popular local bowl dishes in Saga. Stewed beef and onion, colorful fresh vegetables, and mayonnaise as a dressing and decoration on top.

香蕉挞 550日元

自家烘焙制做的挞皮加上甜甜的熟成香蕉，鲜奶油也是在点单后当场调制的非常讲究的一款甜品。

망루 바나나타르트 550엔

수제 타르트와 완숙 바나나를 사용. 주문을 받은 뒤 생크림을 만들기 시작해 신선함을 유지.

瞭望樓風香蕉塔 550日圓

調理法→採用自家製塔皮與完熟香蕉。客人點餐後才開始打發鮮奶油製作，是一道很講究鮮度的甜點。