



窯焼きナポリピッツァ

PIZZA



外はパリッと、中はもっちり♪
こだわりの味をぜひご賞味ください!

世界一のマルゲリータ ¥1,800 (税込 ¥1,944)

トマトソース・水牛モッツァレラ・バジリコ

ドンナ ¥1,500 (税込 ¥1,620)

ハム・マッシュルーム・生クリーム・モッツァレラ

SALSA DI POMODORO

トマトソースのピッツァ



ピアンケッティ

トマトソース・オレガノ・ニンニク
バジリコ・シラス ※チーズなし

¥1,500 (税込 ¥1,620)



プロシュート ルッコラ

トマトソース・モッツァレラ
バジリコ・生ハム・ルッコラ

¥1,800 (税込 ¥1,944)



マイルス

ハム・トウモロコシ・生クリーム
モッツァレラ

¥1,500 (税込 ¥1,620)



クアトロ フォルマッジ

モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ
パルメザン・リコッタチーズ

¥1,500 (税込 ¥1,620)



モンテ ピアノ

モッツァレラ・バジリコ
生ハム・ルッコラ

¥1,800 (税込 ¥1,944)



**フレッシュトマト
マルゲリータ**

フレッシュトマト・モッツァレラ
バジリコ

¥1,500 (税込 ¥1,620)

マルゲリータ

トマトソース・モッツァレラ
バジリコ

¥1,500 (税込 ¥1,620)

マルゲリータDOC

フレッシュトマト・水牛モッツァレラ
バジリコ

¥1,800 (税込 ¥1,944)

マルゲリータ コット

マルゲリータ+ハム

¥1,500 (税込 ¥1,620)

ロマーナ

マルゲリータ+アンチョビ

¥1,500 (税込 ¥1,620)

マルゲリータ サラメ

マルゲリータ+サラミ

¥1,500 (税込 ¥1,620)



イタリア産有機
はちみつ
+¥100 (税込 ¥108)



イタリア産唐辛子の
辛いオリーブオイル
+¥100 (税込 ¥108)



表記はすべて税込です。
価格は箱代を含みます。
その他ピッツァも
テイクアウトできます。

ANTIPASTO

前菜

ミックスサラダ ¥1,000 (税込 ¥1,080)

~自家製淡路玉ねぎドレッシング~

FRITTO

フリット

各¥400 (税込 ¥432)

■フリッターティーナ (2個)

パスタグラタンのコロケ

■アランチーニ (2個)

ライスコロケ

■ゼッポリーニ

青のりの入ったピッツァ生地を
揚げたナポリの名物おつまみ

■フライドポテト

お子様にも人気の
サイドメニューの定番

その他、前菜や前菜盛り合わせもテイクアウトできます!

シェフおまかせ肉宴会コース《全7品》

何が出てくるかは当日のお楽しみ♪ ¥6,000

(税込 ¥6,600)

◆前菜盛り合わせ ◆サラダ ◆ピッツァ ◆パスタ ◆本日の肉料理

◆自家製ドルチェ ◆カフェ (紅茶orコーヒーorエスプレッソ)

※写真はイメージです ※季節や仕入れ状況により、内容は異なります

世界一HIROコース 《全6品》 ¥5,000

(税込 ¥5,500)

◆前菜盛り合わせ ◆サラダ ◆ピッツァ ◆パスタ

◆自家製ドルチェ ◆カフェ (紅茶orコーヒーorエスプレッソ)

※コースは4名様から ご注文いただけます



90分
飲み放題
付

世界一の味を川西でも

「真のナポリピッツァ協会」認定の味

世界で729番目に認定されたお店の3号店です。

有名ピッツェリアで10年近く学び、本場イタリア・ナポリに渡り修行したその味は格別なおいしさ。

「自分が食べたおいしいピッツァの感動をお客様にも感じていただきたい」

そんな想いでPIZZERIA HIROを伊丹にてオープンしました。

小麦粉は本場ナポリで絶大な支持を得ている老舗「CUPUTO」社のものを使用。イタリアから週3回空輸

するモッツァレラ、こだわりの材料を相棒のオリジナルのナポリ窯の強い火力で一気に焼き上げます。薪窯ならではの香りをまとったナポリピッツァは絶品です。

“真のナポリピッツァ”国産基準の最低条件とは？

1. 生地に使用する材料は、小麦粉、水、酵母、塩の4つのみ
2. 生地は手だけを使って延ばす
3. 窯は床面に直焼きする
4. 窯の燃料は薪もしくは木くずとする
5. 仕上がりはふっくらとして『額縁』がある
6. 上にのせる材料にもこだわる

この他にも確かな基準がここに書き切れない程たくさんあります。



HIROの店主 西本裕樹 世界一に!!

ナポリピッツァのオリンピック「OLIMPIADI "VERA PIZZA NAPOLETANA 2019"(真のナポリピッツァ2019オリンピックディ)」の、クラシカVERACE部門(大会のメイン部門)で、第1位のトロフィーを獲得しました。世界一の味を、川西でもご賞味ください。

おいしいピッツァの召し上がり方

ピッツァをおいしく召し上がる最大のコツは、できたてをいただくことですが、お持ち帰りした場合でも、以下の手順で温めなおすと十分においしく召し上がりになれます。

オーブントースターで温めていただくと
焼きたての味にグッと近づきます!

1200Wのオーブントースターで、4分(予熱ありで3分30秒)程度が目安です。
※カットして温める場合、アルミホイルを敷いてから温めてください。

お買い上げ当日にお召し上がりにならない場合は、冷凍保存して2週間以内までは美味しくいただけます。お召し上がりになれる際は、トースターで温める前に室温である程度まで自然解凍させてください。



決して電子レンジで温めないでください。
ピッツァのサクサク感が損なわれます。



—ピッツェリア ヒロ— PIZZERIA HIRO

川西市栄町25-1
アステ川西3F 飲食フロア

営業時間

ランチ 11:00~14:00(L.O.)
カフェタイム 14:30~16:30(L.O.)
ディナー 17:00~21:00(L.O.22:00)

※カフェタイムは料理の提供はいたしません。



pizzeria_hiro_kawanishi

お会計3,000円(税込)以上で1時間無料、10,000円(税込)以上で2時間無料となります。アステ川西駐車場・228駐車場・その他提携駐車場をご利用いただけます。入庫時の「駐車券」をご提示ください。各店でのお買い上げ金額に応じて駐車サービスを行います。※駐車サービスは当日のみ有効です。

各種宴会・パーティー
お持ち帰りのご予約

TEL.072-600-2055

伊丹本店 伊丹市西台5-7-22-102号 | TEL.072-768-9615

武庫之荘店 尼崎市武庫之荘本町2-21-15 | TEL.070-4724-2689

<http://pizzeriahiro.com>



世界1位のピッツァ



PIZZERIA

HIRO

アステ川西店

TAKE OUT MENU

TEL.072-600-2055

店内ご予約もお電話で承ります!

世界一の味をご自宅で、お気軽に。
ピッツァ&前菜のテイクアウトを
承ります!

