

FOOD

WELCOME TO PIZZERIA
PIZZA COVO



◆ 石窯ピッツァセット

イタリア製石窯の輻射熱で焼くピッツァは、
耳までふわっとやわらか&もっちりの食感。
こだわり生地とモッツアレラチーズや
生ハムなどのマリナーージュをお楽しみください。

A. デザートセット お好きなピッツァに +600円

セット内容

- ◇ お好きなピッツァ ※右ページからお選びください。
- ◇ 選べるドリンク
 - ◆ コーヒー (HOT/ICE)
 - ◆ コーラ
 - ◆ 紅茶 (HOT/ICE)
 - ◆ ジンジャーエール
- ◇ 選べるデザート
 - ◆ ジェラート(ピスタチオ) or ◆ ティラミス

B. 前菜セット お好きなピッツァに +700円

セット内容

- ◇ お好きなピッツァ ※右ページからお選びください。
- ◇ 選べるドリンク
 - ◆ コーヒー (HOT/ICE)
 - ◆ コーラ
 - ◆ 紅茶 (HOT/ICE)
 - ◆ ジンジャーエール
- ◇ 前菜プレート

サイズは直径約20cm。モチモチ生地の子ナポリ風です。

ピッツァは単品でも
ご注文いただけます



◆ マリナーラ / 単品 1,300円
トマトソース、ガーリック、オリーブオイル、
オレガノだけのシンプルなピッツァ。



◆ マルゲリータ / 単品 1,500円
1番人気の定番ピッツァ。
+400円で水牛チーズに変更可



◆ ディアボラ / 単品 1,500円
タマネギとイタリア産サラミを使い、
トウガラシを効かせたピリッと辛いピッツァ。



◆ チチニエツリ / 単品 1,800円
釜揚げシラスと甘エビのピッツァ。
チチニエツリとはイタリア語で小魚の意味です。



◆ キノコ (ボルチーニ入) / 単品 1,800円
キノコの王様、ボルチーニをはじめ
5種のキノコを使ったチーズベースのピッツァ。



◆ クアトロフォルマッジ / 単品 2,000円
4種類のチーズをたっぷり使用。
ハチミツとの相性が抜群!



◆ ビスマルク / 単品 2,000円
イタリア産のパンチエッタ (豚バラ肉の塩漬) と
半熟に焼き上げた卵の組み合わせが相性抜群!



◆ プロシュートルッコラ / 単品 2,200円
イタリア、バルマ産のプロシュートと
フレッシュルッコラをたっぷり使った人気のピッツァ。

OTHER

- ◆ ソーセージ盛り合わせ 1,200円
- ◆ カプレーゼ 800円



SWEETS



◆ スイーツセット

スイーツとドリンクをセットでご注文いただくと
合計価格より100円引きになるお得なセットです。

セット内容

◇ 選べるスイーツ

※右記のスイーツからお選びください。

◇ 選べるドリンク

※ドリンクページの全ドリンクからお選びください。



◆ ピスタチオのシュークリーム
450円

クリームに
シチリア島ブロンテ産のピスタチオを使用した
風味豊かなシュークリームです。



◆ クロワッサン・オ・フリユイ
500円

フランス産、AOP認定バターを
100%使用したクロワッサンに
季節のフルーツをサンドしました。



◆ ハミングフィールズ
400円

スパイスシーな生地にチョコとナッツのハーモニー、
思わずハミングしたくなる
当店オリジナルケーキです。



◆ バイクドチーズケーキ
480円

地元、熊取産のレモンを使った
バイクドタイプのチーズケーキです。



◆ 季節のタルト
500円

旬のフルーツを使った自家製タルトです。
(写真は熊取産レモンのタルトシトロンです。)



◆ ショートケーキ
500円

北海道産の生クリームをたっぷり使用した
ハミングスタイルのショートケーキです。



◆ アフォガート
480円

自家製ジェラートにコスタリカ、
ベジャピスタ農園のエスプレッソをかけてどうぞ。
(クッキー付き)



◆ 自家製ジェラート
500円

当店オリジナルの自家製ジェラート。
まろやかな口どけをお楽しみください。
(リコッタチーズ&ピスタチオ)

DRINK

Humming
FRESH BEANS Coffee



DRIP COFFEE コーヒー

HOT 500円 / ICE 550円

※豆の種類は下記からお選びください。

◆ エチオピア グジ【浅煎り】

フローラルで上品な香り。
爽やかなレモンやオレンジを思わせる酸味、
ピーチを思わせる濃厚な香りも持ち合わせており、
ブラックでも甘みを感じられるコーヒー。

◆ ホンジュラス ピノ・デオロ農園【中～浅煎り】

オレンジやトロピカルフルーツを思わせる味わい。
赤い林檎やアプリコットのようなフルーツの香りと、
ミルクチョコレートのようなとろとしたまろやかな舌触りが特徴。

◆ コスタリカ ベジャピスタ農園【中～深入り】

すっきりした印象で、ブラウンシュガーを思わせる甘みと香り。
明るい酸と蜂蜜のような滑らかさが特徴。
アイスコーヒーにおすすめ。

ESPRESSO エスプレッソ

◆ カフェラテ (HOT/ICE) 550円

◆ カプチーノ (HOT) 550円

CUSTOM
(カフェラテ・カプチーノのみ)

+50円 バニラシロップ/キャラメルシロップを追加
+50円 ソイミルクに変更

◆ カフェモカ (HOT/ICE) 600円

ベルギー産クーベルチュールを使用。

◆ アインシュペナー (HOT) 600円

韓国でも人気の
エスプレッソベースのコーヒーに
生クリームをのせたドリンク。

◆ エスプレッソレモンソーダ (ICE) 600円

エスプレッソをソーダで割った爽やかなドリンク。



Latte



Cappuccino



Cafe mocha



Einspener



Espresso lemon soda



TEA 紅茶

- ◆ オーガニックアールグレイ (HOT) 550円
 ゴールデンチップを使用した芳醇な紅茶に、一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイ。
- ◆ オーガニックダージリンエステート (HOT) 550円
 ヒマラヤの高地で育てられ、ほのかに甘く華やかな香りを感じられる、クオリティシーズンの茶葉だけをブレンド。琥珀色の香り高いダージリンです。
- ◆ オーガニックオレンジブロッサム (HOT) 550円
 オレンジ、バニラとジャスミンの特徴を芳醇に濃く表現したブレンド。繊細で奥深く、深みのある味わいが印象的です。
- ◆ オーガニックワイルドベリーハイビスカス (ノンカフェイン) (HOT/ICE) HOT 550円 ICE 480円
 ハイビスカスのつぼみとエルダーベリーをブレンド。ブルーベリーと完熟したストロベリーの濃厚な香りを加えたフルーツハーブティーです。
- ◆ オーガニックマンゴーブラック (ICE) 480円
 紅茶とジューシーなマンゴーのブレンドは、フルーティーで爽やか。味わい深いマンゴーが全体を柔らかく、力強く仕上げています。
- ◆ ロイヤルミルクティー (HOT/ICE) 600円
 厳選されたアッサム茶葉のセカンドフラッシュのみを使用。豊かな味わいと爽快感が特徴的です。
- ◆ ピンクティーレモネード (ICE) 700円
 ワイルドベリーハイビスカスを使用した色鮮やかなピンク色のレモネード。



ALCOHOL アルコール

- ◆ グラスワイン (赤/白/ロゼ) 650円
- ◆ スパークリングワイン (ミニボトル) 1,650円
- ◆ ハイネケン 650円
- ◆ ハートランド 650円

SOFT DRINK ソフトドリンク

- ◆ コーラ 400円
- ◆ ジンジャーエール 400円
- ◆ 青森りんごジュース 500円
- ◆ 有田・伊藤農園のみかんジュース 600円
- ◆ メロンソーダ 800円

※メニューは全て税込価格です。