



La Pita
de maison cinquanteinq

東京代々木上原の行列のできる人気店「ラピタ ドゥメゾン サンカントサンク」のオーナーシェフ監修のオリジナルピタサンドがFG kitchenで堪能できます

PITA DE BOIS (falafel pita sand)

[ファラフェルピタサンド] ¥1,400

森のピタと名付けられたファラフェルピタサンド。オリジナルレシピのファラフェルとフムスに山梨の野菜やハーブなど具材をたっぷり詰め込んだオリジナルピタサンド！



JUNIOR SIZE PITA DE BOIS (falafel pita sand)

¥1,200

[ファラフェルピタサンド]
ジュニアサイズ

子供にも軽食したい大人にも丁度良いサイズ



FRIED POTATO & HUMMUS

[フライドポテト&フムス] ¥780

中東のミックススパイスである“ザアタル”風味。フムスをディップしながらお召し上がりください。サイドディッシュとしてクラフトビールとの相性も抜群です



CALIN CHOWDER

ミシュランシェフ手島竜司氏監修のクラムチャウダー。それに合うオリジナルジュースやパンも味わえる「カランチャウダー」は西湖の湖畔からここFG kitchenに移転オープン

SPECIAL CLAM CHOWDER

¥900

[スペシャルクラムチャウダー]

ミシュランガイド一つ星レストラン“PAGES”のオーナーシェフ手島竜司氏監修・開発の濃厚クラムチャウダー

KIDS CHOWDER

¥700

[キッズクラムチャウダー]+ジュース

キッズにおススメのハーフチャウダーとジュースのセット

ジュース

桃 or 巨峰

お選びください



FALAFEL PLATE with PITA

[ファラフェルピタプレート] ¥1,500

ピタの具材をプレートスタイルにしました。数名でシェアしていただくのがお勧めで、お酒のお供にも最適です。お好みでピタパンに挟んでお召し上がり下さい



ELDERFLOWER LEMON SODA

[自家製レモンソーダ] ¥650

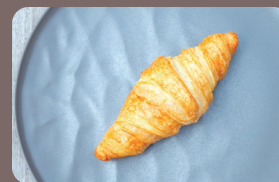
エルダーフラワーとレモンを漬け込んだオリジナルレシビのシロップをソーダで割りました。華やかで甘酸っぱい香りをお楽しみください



CRAFT COLA

[自家製コーラ] ¥650

数種のスパイスなどを漬け込んだオリジナルレシビのコーラシロップをソーダで割りました。他では味わえない一杯を是非お楽しみください



CROISSANT

[クロワッサン] ¥200

フランス産発酵バターを使用クラムチャウダーとの相性も抜群濃厚なバターの味わいをお楽しみください



PAIN AU CHOCOLAT

[パンオショコラ] ¥200

フランス産発酵バターを使用した生地にチョコレートが入っていますサクサクの食感をお楽しみください



ORIGINAL PENNE

[甲州ワインビーフのボロネーゼ] ¥1,000

甲州ワインビーフを使用した自家製ミートソース他では味わえない一品をお楽しみください



ORIGINAL PENNE

[4種類のこのカルボナーラ] ¥900

ゴルチーニ・しめじ・エリンギ・まいたけを贅沢に使用したカルボナーラ風。他では味わえない一品をお楽しみください



NATURAL PEACH JUICE

[山梨の桃ジュース] ¥700

無添加・無調整のもぎたて白桃ジュース。あら搾り製法で白桃の美味しいエキスと風味だけを取り出しています



NATURAL GRAPE JUICE

[山梨の巨峰ジュース] ¥700

保存料不使用の巨峰ジュース。ブドウの王様巨峰特有の風味を逃さないように閉じ込めました