

やくも
北海道・八雲町 発

PIZZA

MENU

RECOMMEND!

38年 かけ探求した
おいしさを八雲から大崎へ

私たちの原点「北海道・ハーベスター八雲」でつちかわれたピザづくりの真髄。具材を引き立て、旨味を最大限に引き出した圧倒的な存在感の「生地」。ハーベスターの誇りを大崎でご堪能ください。

北海道の恵み
贅沢マルゲリータ

税込¥1,880

北海道産モッツァレラを贅沢に使用し、セミドライチェリートマトをトッピングした満足感のあるマルゲリータです。

窯焼きふっくら
一番人気のピッツァ

厳選された北の恵み

小麦

北海道産

天然酵母

モッツァレラ

低温長時間熟成

低温でじっくりと時間をかけ熟成。小麦本来のおいしさを引き出す。

熟成と手伸ばしが生む食感

400℃で一気に焼きあげ
外はカリッと

空気をたっぷり含んだ
みみまで主役

活きたグルテンの証し
力強い弾力

熟成生地ならではの
柔らかい口どけ

YAKUMO

RECOMMEND!

チーズ好き
至福のピッツァ

厳選チーズ

• **7種のフォルマッジ** 税込¥1,980

チェダー、ゴーダ、パルメザン、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、マスカルポーネの7種チーズをトッピングしたチーズ好きのためのピザです。

3種のきのこ

• **フンギ・ビアンカ**

税込¥2,180

“フンギ=きのこたち” 3種のきのこの香りとホエー豚ベーコンの旨みをまろやかなホワイトソースで包み込みました。

辛口サラミ

• **ディアボラ**  税込¥2,380

“ディアボラ=悪魔の”本場ナポリの辛口サラミとハラペーニョの爽やかな辛さにトマトソースの酸味がアクセント。

海鮮バジル

• **ペスカトーレ・ジェノベーゼ**

税込¥2,480

噴火湾産ベビーホタテ・エビ・イカ・ツナといった魚介をふんだんに盛り付けた「漁師風」ピザ。香り高いバジルソースが決め手。

シラス

• **チチニエリ**

税込¥2,380

“チチニエリ=シラス”厳選した国産釜揚げシラスをたっぷりと使用。優しい塩気と凝縮された海の旨み、シンプルなおトマトソースと共に。

厳選生ハム

• **生ハムとルッコラのピッツァ**

税込¥2,580

プロシュットをたっぷり贅沢に使用。大人の味わいで冷えた白ワインやビールとの相性も抜群。

Carne

肉料理

ボリューム満点!
当店おすすめNo.1



タッセ・メゾン
ルージュ 赤

Tassée Maison Rouge

華やかな香りと、みずみずしい飲み心地。
お肉の美味しさを一層引き立てます。

Glass ¥700 Bottle ¥3,280

CHOICE!

Recommend!



日高四元豚ロースのグリルと
鶏もも肉のフライドチキン盛り合せ

深いコク・柔らかな肉質の日高四元豚ロースグリルと
フライドチキンのお肉プレート。

※ご提供までお時間いただきます。

¥2,980

share OK!

2~3人で
シェア
できます



山形が誇る黒毛和牛
米沢牛

米沢牛サーロイングリル

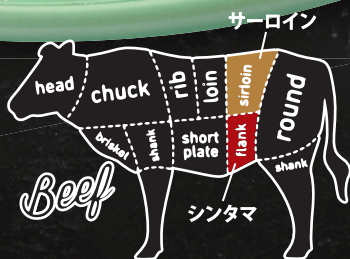
日本屈指のブランド和牛、極上米沢牛サーロイングリル。
香ばしく焼き上げたグリルの芳醇な香りと、一口噛めば
あふれ出す上質な脂の旨みを是非ご堪能下さい。

※ご提供までお時間いただきます。

100g ¥5,800 200g ¥9,800

※画像は200gイメージ

こだわりの生産者
米澤佐藤畜産



サーロイン

シンタマ

米沢牛シンタマ グリル 150g

赤身肉の希少部位。柔らかで濃厚な旨味が楽しめます。
※ご提供までお時間いただきます。

¥4,480



山形のブランド牛
米沢牛を堪能。

リトアニア
からの贈り物



ブレッド
Bread



カラマタオリーブブレッド ¥180

フォカッチャ ¥170

ライ麦入りダークブレッド ¥180

シナモンシュガー
フォカッチャ ¥190

表示価格は税込みです



Recommend!

北海道産牛のサーロイングリル

北海道の広大な大自然で育った、安心・安全な北海道産牛200gのサーロイングリルです。

※ご提供までお時間いただきます。

¥4,780

share OK!

2~3人で
シェア
できます



おつまみに
ぴったり

鶏もも肉の フライドチキン バスケット

¥980

ジューシーな鶏もも肉のフライドチキンと
ほくほくポテトのボリューム満点バスケット。



エビとトマトの
イチ押し
パスタ

天使海老のトマトクリーム

芳醇な海老の出汁がソースに溶け込んだ贅沢パスタ

¥1,830

Pasta

パスタ



北海道生クリーム

クリーミーカルボナーラ

¥1,630

生クリームのコク深い濃厚ソースに香り立つ粗挽きブラックペッパー

ボロネーゼ

¥1,480

ボローニャ伝統のソースをGH流にアレンジ 牛肉と香味野菜をじっくり煮込んで



茄子とモッツアレラパールの トマトソース

¥1,680

果実味が凝縮したサンマルツァーノ種を
たっぷりソースに使い、相性の良い茄子とモッツアレラで

粉チーズ追加

¥50

表示価格は税込みです

Cold Appetizer

冷前菜



いろいろな食感を
楽しみながら食す。



収穫祭サラダ

旬の野菜をふんだんに使った見た目華やかなサラダ。

※旬野菜を厳選します。内容は時期で変わります。

レギュラー ¥820 スモール ¥520



鮮魚のカルパッチョ

厳選したお魚を自家製ソースで味付け。
彩り野菜と共に

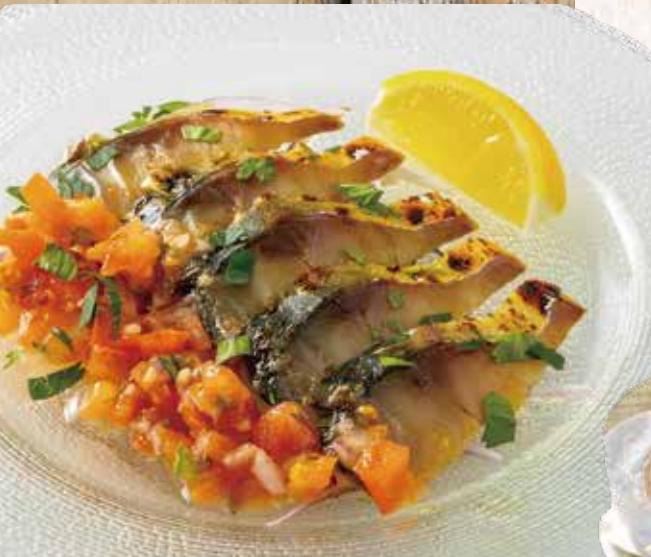
¥1,300



小海老のカプレーゼ

イタリア産モッツアレラボールにチェリートマトと
小海老を合わせたかわいらしいカプレーゼ

¥980



サバの冷燻製仕立て

脂がのった上質な鯖を冷燻で艶やかな味いに仕上げました。
フレッシュトマトのサルサで!

¥980



ワインのお供に。
当店自慢のハム3種

GHV セレクション 各国ハムの3種盛り

¥1,480

生ハムなど、シェフおすすめの盛り合わせ

※内容は時期で変わります。

表示価格は税込みです

Hot Appetizer 温前菜



ベルギー産 フライドポテト ¥620 グラナパダーノがけ

チーズラバース推奨! チーズとポテトがベストマッチ。

ベルギー産 フライドポテト ¥520

淡い黄色でジャガイモらしい甘味が感じられる、ベルギー定番の9mmストレートタイプポテト

チーズフライ ¥480

揚げたてのサクッと食感!

八雲豚の粗びきソーセージ ¥880

麦やハーブなど飼料にこだわり育てた健康豚の旨味がたっぷりソーセージ

フィッシュ&チップス ¥880

アラスカ産スケソウダラを使ったクリスピーフィッシュフライ



シェパーズパイ



マッシュポテトでできたパイ皮と羊肉で作るアイルランドで愛される伝統料理

¥1,180



チーズたっぷり
アンチョビ香る逸品

茹で上げブロッコリー アンチョビガーリックとたっぷりチーズ

大ぶりにカットしたブロッコリーを茹で立てで。特製アンチョビソースがクセになります。

¥680



スパイシーオニオンリング

ヨーロッパ産オニオンをビターでサクッと食感にケイジャンスパイスでスパイシーに仕上げました

¥780

イタリア・ナポリの
郷土料理



ゼップリーネ [海苔風味の一口揚げピザ]

ナポリ生まれの海藻の入った一口揚げパン

¥380

表示価格は税込みです

Soup

スープ



ハーベスタースープ ¥350

コロコロ野菜とベーコン・ソーセージを
無添加ブイヨンでコトコト煮込みました



おもちゃ・ドリンク付き

**ふかふかフォカッチャピザ
バンビーノ ¥780**

自家製トマトソースにツナとコーンをトッピング。
とろーりチーズのあつあつピッツァ



KIDS

MENU



おもちゃ・ドリンク付き

**キッズ
ミートソースパスタ ¥780**



ドリンクは

オレンジジュース

りんごジュース

黒ウーロン茶

の中から選んでね!



Sweets

スイーツ

昔ながらのプリンカフェオレ ¥480

ほんのりビターなコーヒーと、優しいミルク
のハーモニーが絶妙なカフェオレプリン。



昔ながらのプリンカフェオレ

昔ながらの昭和プリン ¥480

しっかりとした固さがありながら口どけの良いプリン。
懐かしいけど新しい"かためプリン"です。

※ドリンクセット ¥300

スイーツをご注文のお客様は+300円でドリンクをお付けできます
ソフトドリンク・カフェメニューからお好きなドリンクをお選び下さい

Glacio
ice cream specialties

**本日の
アイスクリーム ¥380**

ベルギー産各種、内容は従業員まで