

Pizza



●本日の地魚 ●車エビ
●自家製ラタトゥイユ ●トマト ●パセリ ●ガーリックオイル

1. 車エビと本日の地魚のピザ 地魚のソース
S 1,800円 M 3,200円 L 4,500円
地元鮮魚店から仕入れた地魚やエビの大人気ピザ。大好評により提供期間を延長しました!



●島田水産特選牡蠣 ●川中醤油 ●ホタテ ●バター ●トマト ●オニオン ●パセリ

2. 牡蠣とホタテのバター醤油
S 1,800円 M 3,200円 L 4,500円
地元島田水産のこだわり牡蠣とホタテをバター醤油で仕上げた、冬だけの味を是非お楽しみください!



●バルバリー鴨 ●ポルトソース ●自家製ラタトゥイユ ●ローズマリー ●クリームチーズ ●ガーリックオイル ●ポルトソース

3. フランスバルバリー鴨のピザポルトソース
S 1,500円 M 2,800円 L 3,800円
特別な日に食べたい特選ピザ。自家製フォンドポボーとポルトソースの深い味わいのソースで贅沢に仕上げます。



●RAL ポークの炙り ●ズッキーニ ●ポルチーニ茸 ●トマト ●オニオン

4. RAL ポークのグリルとマディアソースのピザ
S 1,400円 M 2,400円 L 3,500円
自然放牧豚・RAL ポークの炙りと、オリジナルのマディアソースが出逢った、極上&至福のピザです!



●水牛モッツアレラチーズ ●ゴルゴンゾーラ ●パセリ ●オリーブオイル ●海塩

5. 厳選チーズとラタトゥイユ ヴァンルージュソースのピザ
S 1,000円 M 2,000円 L 3,000円
厳選したイタリアチーズと、手間ひまかけて作る自家製フォンドポボー&赤ワインソースの創作ピザ。



●水牛モッツアレラチーズ ●クリームチーズ ●イタリア生ハム ●ガーリック ●フレッシュバジル ●EXオリーブオイル

6. ピッツァ・プリマヴェーラ
S 1,300円 M 2,500円 L 3,600円
2色のトマトソースに、こだわり2種のフレッシュチーズ&生ハムを乗せた爽やかな香りの良いピザです。



●水牛モッツアレラチーズ ●ゴルゴンゾーラ ●パセリ ●オリーブオイル ●オリーブオイル ●生乳チーズ ●クリームチーズ ●ブラックペッパー

7. トーマスの本格クアトロフォルマッジョ
S 1,000円 M 2,000円 L 3,000円
こだわり抜いた4種チーズが奏でる本格ピッツァ。愛と感謝を込めた、本場ナポリの味です。



●水牛モッツアレラチーズ ●こだわりトマト ●バジル ●オリーブオイル ●海塩

8. こだわりトマトと水牛モッツアレラのピッツァ
S 1,100円 M 2,200円 L 3,300円
イタリア直輸入の水牛モッツアレラチーズとこだわりのトマトをたっぷり使用。



●神石高原ポークベーコン ●バジル ●オリーブオイル ●ブラックペッパー

9. 神石高原ポークとポルチーニ茸のピッツァ
S 1,300円 M 2,500円 L 3,600円
広島神石高原のジューシーなベーコンとポルチーニ茸の香り高いピザ。バジルソースを贅沢に削ります。



●その日の魚介 ●トマト ●オニオン ●バター ●ガーリック ●川中醤油 ●バジルペースト

10. 魚介の漁師風バター醤油
S 1,300円 M 2,500円 L 3,600円
殻付あさりなどの魚介をふんだんに使い、和風に仕上げました。ガーリックバターと、こだわりの醤油が香ばしい!



●自家製若鶏のチーズ煮込み ●赤ワイン ●しめじ ●オリーブオイル ●ガーリック ●クレソン

11. 自家製若鶏の赤ワインチーズ煮込み
S 1,400円 M 2,400円 L 3,500円
自家製若鶏のチーズ煮込みをさらに赤ワインで煮込み、マルゲリータにのせたトーマス自信の一品です。



●ホタテ ●エビ ●オニオン ●トマト ●バジル ●パセリ

12. ホタテとエビのジェノバーゼ
S 1,400円 M 2,400円 L 3,500円
エビとホタテと相性抜群のバジルソースと煮詰めたバジルミソ酢で仕上げた本格ピザです。



●ガーリック ●オニオン ●イタリアントマト ●オリーブオイル ●バジル

13. トーマスマルゲリータ
S 800円 M 1,500円 L 2,500円



●ブラックタイガー ●ブラックオリーブ ●オニオン ●マヨネーズ ●タバスコ

14. 海老チリマヨネーズ
S 1,100円 M 2,150円 L 3,250円



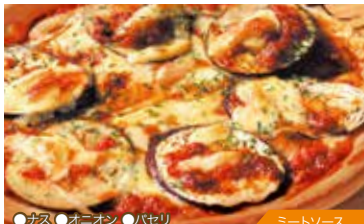
●ブラックタイガー ●殻付あさり ●ムール貝 ●わかめ ●トマト ●オニオン ●タカクサ ●ガーリック ●オリーブオイル ●バジル

15. 魚介のボノボノ
S 1,300円 M 2,500円 L 3,600円



●アンチョビ ●水牛モッツアレラチーズ ●トマト ●オニオン ●バジル

16. アンチョビ・モッツアレラ・バジル
S 1,100円 M 2,150円 L 3,250円



●ナス ●オニオン ●パセリ

17. なすのコトコトミートソース
S 950円 M 1,900円 L 2,800円

サイズ&ボリューム目安表

1枚で2度おいしい!

● Mサイズ以上
● 金額は、2種類のピザの合計金額の半半です。
※詳しくはスタッフまで。

生地の厚さについて
ランチ時は薄生地にしますが、ピザを単品でご注文される場合はそのピザにあった厚さで作ります。どうしても厚さ指定したい人には申し付けただけでももちろん対応していきます。

お料理のオードブル承ります

トーマスの魅力と美味しさがたっぷり!

イタリアンオードブル 8,500円

厳選素材 特選プレミアムイタリアンオードブル
オマールエビ、みつせ銀など
厳選素材の詰め合わせ 12,500円

ハッピークォーター

組み合わせ自由!!

Lサイズのみ 3,600円

※プレミアムピザを組み合わせる場合+300円、マルゲリータを組み合わせる場合300円引

Message Pizza

メッセージピザで記念日を祝おう!

Lサイズのみ / 要予約

※2日前までの予約で無料です。前日・当日は100円いただきます。

食べれるピザ文字! メッセージ作成無料です!

A la carte

旬野菜のラタトゥイユ 480円	ガーリックチキンソテー 800円	イタリア直送水牛モッツアレラとトマトのサラダ 630円	生ハムサラダ 560円
広島鶏の唐揚げ S (3個) 480円 L (5個) 680円	スパイシーポテト S 230円 L 330円	グリーンサラダ 330円	バレルマディアミス 450円

Shop information

Ristorante Thomas
リストラントトーマス
〒739-0408
廿日市市大野郷の原 672-1
☎0829-56-3456
ランチ 11:00~14:00
ディナー 17:00~21:00
定休日 (火曜・第2水曜)
※祝日・祝日前などは要調整になります。
<http://thomas-resort.com>