PIZZA RESTAURANT
HICKORY FARM
MENU

SINCE 1978
FAMOUS PIZZA RESTAURANT
HICKORY MENU
ヒッコリーファーム登戸

みんなで食べるって、美味しいね！
シェアして食べよう、
ヒッコリーのピザやパエリア。

ピザレストラン・ヒッコリーは、イタリア料理の美味しさを日本に伝えたい、ピザをもっと皆さんに知ってもらいたい、という思いから創業したお店です。おかげさまで皆様に愛され、まもなく創業40年を迎えようとしております。

この長い年月のあいだ、日本ではさまざまなピザやイタリア料理が登場しましたが、ヒッコリーでは流行に振り回されず、味や形を大きく変えることなく、ずっと「ヒッコリーらしさ」を大切にしながら歩んできました。振り返ってみれば、この頑固な姿勢は、食にこだわるイタリア人のようかもしれません。

味とともにずっと変わらないのが、ヒッコリーが目指すお食事のスタイルです。ヒッコリーでは家族でわいわいとにぎやかにテーブルを囲む、イタリアのごく普通の家庭の食卓のような雰囲気作りを心がけています。

そんなヒッコリーの思いを代弁しているのが、一つの料理をみんなで取り分けて食べる、シェアスタイル。ヒッコリーではお食事の際、必ずテーブルに取り皿をご用意しています。多くのお店でよく見かけるような「私はハンバーグ」「僕はトンカツ」と、それぞれが好きな料理を注文する個食スタイルではなく、大きなピザを切り分けたり、グラタンやパエリアを取り分けたりして、みんなで同じ味を楽しんでいただきたいのです。ですから、定食やお子様ランチのようなメニューは、あえてご用意していません。

「もっとたくさん取って」「これも美味しいよ」「私はこのピザが好き！」そんな会話で皆様のテーブルが笑顔に包まれている様子を見るのが、ヒッコリースタッフの喜びであり、ヒッコリーを選んでいただける理由でもあると考えています。

ご家族やお友達など、大切な方と、ヒッコリーの料理をどうぞ分け合って、存分にお召し上がりください。

HICKORY FARM MENU

Antipasto

アンティパスト / 前菜

イタリア産のブッファラ（水牛のモッツアレラ）や、プロシュート（生ハム）など、イタリアを代表する食材を使った前菜をご用意しています。ピザやグラタンが焼けるまでのお時間に、ぜひお試しください。

カポナータ

イタリア産プロシュート

山男のオーブン焼き

ソーセージ

●**イタリア産プロシュート** Prosciutto **¥480**
本場イタリアの生ハムの美味しさを味わってください。

●**カプレーゼ** Insalata caprese **¥480**
イタリア産の水牛モッツアレラと、トマトを使った一品。

●**ナポリのおぼれ蛸～クロスティーニ添え** **¥480**
Polpo affogato
タコを長時間煮込んだ、ナポリの名物料理。

●**オリーブ** Olive **¥480**
ちょっとした前菜に、お酒のおつまみに。

●**カポナータ** Caponata **¥480**
イタリア伝統のメニュー。野菜たっぷりのおすすめ料理です。

●**イカのスミ煮** **¥1,200**
Nero di Seppie
２時間コトコトと煮込んだ柔らかなイカの墨煮。ピザ生地で作ったパーネと合わせて残さず食べてください。

●**ニンニクのホクホク焼き** **¥960**
Aglio alla griglia
青森産のニンニクを使用。丸ごとニンニクをオリーブオイルで焼きあげました。

●**山男のオーブン焼き** **¥1,380**
Piatto di carne affumicata
スモークチキン、ベーコン、ソーセージの盛り合わせです。

●**ソーセージ** Salsiccia **¥480**
口の中でジュワッと肉汁が広がる、ホワイトソーセージ。

●**スモークチキン** Pollo affumicato **¥480**
じっくりスモークした骨付きチキンです。

●**厚切りベーコン** Bacon **¥480**
うまみがたまらない、厚切りのベーコンです。

Renewal! ●**ジェロニモポテト**小皿 **¥480**
Geronimo Potato
ホクホクにゆでたポテトをベーコンとチーズを乗せて焼き上げました。

※表示はすべて税別価格です。

カプレーゼ

ナポリのおぼれ蛸

オリーブ

Renewal!
ジェロニモポテト

イカのスミ煮

HICKORY FARM MENU

Insalata サラダ

サラダは数人で取り分けて食べられる、たっぷりサイズです。

シェフサラダ

シーザースサラダ

サラダ

●**シェフサラダ** Insalata chef **¥690**
スモークチキンやフレッシュマッシュルームも入ったサラダ。

●**シーザースサラダ**
Insalata di Cesare ハーフ**¥400** レギュラー**¥690**
新鮮な野菜に、木の実やチーズをまぶしたサラダです。

※表示はすべて税別価格です。

●**前菜盛り合わせ**
Antipasto misto 2名様分**¥1,380**
おすすめ前菜の盛り合わせです。3名様以上の場合も人数に合わせてご用意します。

店頭で販売しています。
●**オリジナルドレッシング** 280cc **¥600**

Zuppa スープ

コトコト煮込んだスープは、じんわりと体に染みわたりますね。素材の美味しさを生かした、おなじみのクリームタイプのスープ2種と、じっくり炒めたタマネギを煮込んだオニオングラタンスープをご用意しました。今日はちょっと疲れているな……なんて感じている方にもオススメです。
オニオングラタンスープは、専用のポットでお出ししています。お二人で取り分けても食べられるサイズですが、もちろん独り占めしてもオーケーです！

●**コーンスープ** Crema di granturco **¥400**

●**かぼちゃのスープ** Crema di zucca **¥400**

●**オニオングラタンスープ**
Zuppa di cipolla 約二人分**¥600**
じっくり炒めたタマネギのおいしさをお楽しみください。
特製ポット（土鍋）で、アツアツをお出しします。

※表示はすべて税別価格です。

グラタンと一緒にいかが？
●**パーネ** Pane **¥200**
ヒッコリーのピザ生地で作った焼き立てパンです。

テイクアウトで ホームパーティーしましょ。

ヒッコリーのピザやグラタン、スモークチキン、手作りケーキは、お持ち帰りができます。ピザ生地にはオリーブオイルを利用していますので、冷めると柔らかくなりますが、ご家庭でオーブンかオーブントースターでチーズが溶けるぐらいまで温めていただくと、焼きたてのおいしさが蘇ります。
オリジナルドレッシングも販売していますので、サラダ用の野菜を用意していただければ、ホームパーティーもラクラク。ぜひご家庭でヒッコリーの味をお楽しみください。

HICKORY FARM
MENU

Pizza [Manhattan]

ソフトな生地に、とろけるミックスチーズがお馴染みのマンハッタンタイプピザ。 ニューヨーク下町に住むイタリア移民が、故郷を懐かしんで作った味です。 ヒッコリー自慢のピザ生地は、新鮮な牛乳、オリーブオイル、小麦粉を使い、毎日お店で仕込み、時間をかけて発酵させています。 お子様にも食べやすいコーンピザから、おつまみに人気のアンチョビや海老のピザなどバラエティもいろいろ！　３サイズご用意いたしました。

TakeOut OK!

マンハッタンタイプピザは、お持ち帰りができます。
お家のオーブンで温め直せば、焼きたての美味しさ！
お土産やホームパーティーにご利用ください。

S シングル　M ミディアム　L ラージ

◀ 約21cm ▶ お一人様用。食べ切りサイズ。
◀ 約25cm ▶ イタリアのピザの標準サイズ。約2名様分。
◀ 約36cm ▶ 約4名様から。パーティーなどに。

L M S

ミックス Sサイズ

ナポリの漁師風　Sサイズ

人気 アンチョビ　Sサイズ

マルゲリータ　Sサイズ

ジョンウェイン　Sサイズ

やさい　Sサイズ

スモークヘリング　Sサイズ

アンチョビとドライトマト　Sサイズ

人気 プレーン　Sサイズ

カリフォルニア　Sサイズ

海老　Sサイズ

人気 ソフィアローレン　Sサイズ

フレッシュマッシュルームとしめじ　Sサイズ

ピザ [マンハッタンタイプ]

- ●コーン Granturco　S ¥740　M ¥1,330　L ¥2,340
  スイートコーンとミックスチーズたっぷり。シンプルなおいしさです。
- ●ツナとコーン Tonno & Granturco　S ¥740　M ¥1,330　L ¥2,340
  たっぷりのツナとスイートコーンをのせました。食べやすくて人気ある定番ピザです。
- ●ツナとオニオン Tonno　S ¥740　M ¥1,330　L ¥2,340
  ツナとオニオンは、とても食べやすい組み合わせです。
- ●ベーコンとオニオン Bacon & cipolla　S ¥840　M ¥1,490　L ¥2,600
  スライスベーコンとたっぷりのオニオンをトッピングしました。
- ●フレッシュマッシュルームとしめじ Champignon con Prugnolo　S ¥840　M ¥1,490　L ¥2,600
  生のマッシュルームの香りと歯ごたえをお楽しみください。
- ●カリフォルニア California　S ¥840　M ¥1,490　L ¥2,600
  オニオン、ピーマンなどたっぷりの野菜とイタリアンソーセージ。ハーブが香るピザです。
- ●ジョンウェイン Jhon Wayne　S ¥840　M ¥1,490　L ¥2,600
  アメリカ西部劇の名優の名前をいただきました。ベーコンとコーンをのせた、ちょっとワイルドな味。
- 人気 ●アンチョビ Acciughe　S ¥840　M ¥1,490　L ¥2,600
  熟成させたアンチョビととろけるチーズが、たまらない！ お酒にもぴったりです。

- ●やさい Verdure　S ¥890　M ¥1,600　L ¥2,800
  トマト、ピーマン、オニオン、マッシュルームなど野菜たっぷりのヘルシーなピザです。
- ●ミックス Pizza mista　S ¥890　M ¥1,600　L ¥2,800
  荒挽きソーセージ、ピーマン、オニオン、マッシュルーム。スタンダードなトッピングは一番人気！
- 人気 ●プレーン Formaggi　S ¥890　M ¥1,600　L ¥2,800
  自慢のチーズをたっぷりのせました。一度食べたら、くせになるかも！
- ●マルゲリータ Margherita　S ¥890　M ¥1,600　L ¥2,800
  今やピザの代表となったマルゲリータ。ドライトマトをのせて、味にアクセントをつけました。
- ●スモークヘリング Aringa　S ¥940　M ¥1,690　L ¥2,980
  ニシンの薫製とマッシュルームをのせました。「ヒッコリーで必ず食べる」というファンも！
- ●海老 Gamberi　S ¥940　M ¥1,690　L ¥2,980
  プリップリの歯ごたえの海老とマッシュルームをトッピング。お子様にも大人気です。
- ●アンチョビとドライトマト Acciughe & Pomodori secchi　S ¥940　M ¥1,690　L ¥2,980
  甘みと旨味が凝縮されたドライトマトと、アンチョビの組み合わせです。
- ●サルソマジョーレ Salsomaggiore　S ¥940　M ¥1,690　L ¥2,980
  生ホタテ、ツナ、海老、ヘリングが楽しめるヒッコリーオリジナルのピザです。
- ●ナポリの漁師風 Pescatore di Napoli　S ¥1,030　M ¥1,860　L ¥3,340
  魚介類をたくさんのせた海の幸のピザ。ナポリ地方の潮風を感じてください。
- 人気 ●ソフィアローレン Sophia Loren　S ¥1,030　M ¥1,860　L ¥3,340
  生ホタテ、ツナ、海老、ヘリングが楽しめるヒッコリーオリジナルのピザです。

※表示はすべて税別価格です。

HICKORY FARM MENU

Oven Menu　オーブンメニュー

創業当時から変わらぬ味わいで、二世代、三世代にわたって根強く支持されているグラタンやドリア。お店で毎日丁寧に手作りしているホワイトソースが自慢です。ピザにも負けない人気メニューの数々を、焼きたてアツアツでどうぞ。

グラタンは、ヒッコリーに来たら絶対にこれを食べる！ という声をたくさんいただいているお料理です。家庭的で優しい味わいのグラタンやドリアは、小さなお子様にも好評です。
焼きたては熱いので、やけどをしないようお気をつけください。

TakeOut OK!
グラタン（レギュラーサイズ）はお持ち帰りできます。

人気 帆立のグラタン

ラザーニア

Gratin　グラタン

- ●海老のグラタン Gratin di gamberi　小皿¥480　レギュラー¥890
- 人気 ●帆立のグラタン Gratin di capesante　小皿¥480　レギュラー¥890
- ●きのこのグラタン Gratin di funghi　小皿¥480　レギュラー¥890
- ●かぼちゃのグラタン Gratin di zucca　小皿¥480　レギュラー¥890
  かぼちゃとホワイトソース。マカロニは入っていません。離乳食中の小さなお子様にもおすすめです。
- 人気 ●ジェロニモポテト Geronimo Potato　小皿¥480　レギュラー¥890
  ポテト、ベーコンのチーズ焼き。おつまみにも。
- ●ラザーニア Lasagne　¥890
  板状の薄いパスタとミートソース、ホワイトソースを重ね、チーズをのせて焼いたオーブン料理です。

※表示はすべて税別価格です。

ジェロニモポテト
レギュラー

お米を食べるとなんとなくホッとするのは日本人だから？　いえいえ、イタリア人もお米料理が大好き。特に、お米をたっぷりのスープで柔らかく煮込んだリゾットは、いろいろなアレンジがあります。
ヒッコリーのドリアやリゾットは幅広い年齢層の方に愛されている、隠れた定番メニュー。まだ召し上がったことのない方は、ぜひ１度お試しを！

海老のドリア

帆立のドリア

Doria　ドリア

- ●海老のドリア Doria di gamberi　¥890
- ●帆立のドリア Doria di capesante　¥890
- ●きのこのドリア Doria di funghi　¥890

Risotto　リゾット

- ●イカスミのリゾット
  Risotto al nero di seppia　¥1,200
  イカスミの風味が凝縮されています。
- ●木こりのリゾット
  Risotto al pomodoro　¥1,200
  たっぷりのキノコとツナが入ったトマト味のリゾット。

※表示はすべて税別価格です。

イカスミのリゾット

木こりのリゾット

HICKORY FARM MENU

Paella　パエリア

ヒッコリーのパエリアは、手摘みのホールサフランを使っていて、そのふくよかな香りが自慢の一つです。専用のパエリアパンを使い、オーブンでじっくり炊き上げますので、ご注文いただいてから少々お時間がかかります。 2サイズありますので、他のメニューとの組み合わせもお楽しみください！

魚介のパエリア
Mサイズ

ダブル2～3人前　　ラージ3～4人前

●山男のパエリア Paella al carne　D ¥2,380　L ¥3,600
ベーコン、きのこ、ソーセージなどを豪快に入れた人気のパエリ ア。

●魚介のパエリア Paella di pesce　D ¥2,380　L ¥3,600
有頭海老やムール貝など、魚介たっぷりの王道パエリア。

人気 ●ナポリの漁師風パエリア
Paella napolitana　D ¥2,380　L ¥3,600
ナポリ名物「おぼれタコ」を使いました。南イタリアの味をどうぞ。

●イカスミのパエリア
Paella al nero di seppia　D ¥2,380　L ¥3,600
驚きの黒さ、そして驚きのウマさ！イカスミのコクがやみつきに。

※表示はすべて税別価格です。

人気
ナポリの漁師風パエリア
Mサイズ

南北に長い地形のイタリアは、南と北で食生活も大きく異なっています。南イタリアを代表する町ナポリは、ピザの発祥の地とも言われ、トマトを使った料理がたくさん生み出された場所。そして海の幸にも恵まれています。ナポリ名物のタコをパエリアに炊き込んで、トマト味で仕上げました。よくかき混ぜて、召し上がれ。

山男のパエリア　Mサイズ

山男のパエリアは、チキンスープで炊き上げました。ソーセージが豪快に乗っていて、男性にも好評のパエリアです。

イカスミのパエリアは、驚きの黒さ！　イカの旨味を存分に味わえる、玄人好みのパエリアです。歯ごたえ良く炊き上げたお米は、ワインのお供にもぴったりです。

イカスミのパエリア　Mサイズ

HICKORY FARM MENU

Dolce ドルチェ

イタリア語でデザートのことをドルチェと言います。美食家のイタリア人を目でも舌でも楽しませるドルチェの数々。ぜひお楽しみください。

●ジェラート Gelato

お馴染みのイタリアンアイスクリーム。バニラか、季節のフルーツ味のどちらかをお選びください。

¥360

●マチェドニアジェラート

Macedonia con gelato

季節のフルーツに美味しいジェラートをかけました。

¥500

●イタリアンオレンジシャーベット

Solbetto di sanguinello

真っ赤な果肉のイタリアンオレンジを使ったシャーベット。濃いオレンジ味で、後味がさっぱりしています。

¥400

●ホットパイ・アラモード

Torta con glato

温めたパイとジェラートの組み合わせ。パイはアップルかかぼちゃのどちらかをお選びください。

¥600

●アフォガート Affogato

バニラ味のジェラートに、熱いエスプレッソコーヒーをかけた大人のデザートです。

¥460

※表示価格は全て税別価格です。
※店舗によって取扱いのないメニューもございます。

Torta トルタ

お食事の後に、ティータイムに、ヒッコリー自慢の手作りケーキをお召し上がりください。素朴でクラシカルなパイは、根強い人気があります。オシャレなイタリアンケーキは、専任のパティシェが毎日手作り。ケーキ屋さんにも負けない美味しさです！

●アイスミルフィーユ

Millefoglie con gelato

フルーツとジェラートを焼きたてパイでサンドしました。 **¥400**

●かぼちゃパイ Torta di zucca

かぼちゃの自然な甘さを生かしたパイです。温めてお出しします。

¥400

●アップルパイ Torta di mele

毎日お店で手作りしているアップルパイは、いつも大人気です。温めてお出しします。

¥400

●手作りイタリアンケーキ

Torta casereccia

ヒッコリーケーキファクトリーで毎日作られている新鮮なケーキです。 お持ち帰りもできます。ケーキメニューをご覧ください。

¥460〜

※表示価格は全て税別価格です。
※店舗によって取扱いのないメニューもございます。

HICKORY FARM
MENU

Bevanda

ソフトドリンク

アールグレイ

アイスコーヒー

- **エスプレッソ** ¥260
  イタリアでカフェと言えばエスプレッソ。30ccの中にイタリアのセンスが凝縮されています。砂糖を多めに入れて軽くまぜ、グイッと飲むのがイタリア流です。
- **ドッピョ** ¥400
  ダブルという意味。エスプレッソ2杯分です。
- **カプチーノ** ¥360
  エスプレッソに泡立てミルクを入れたもの。
- **ヨーロピアンコーヒー** ¥300
  深煎りのヨーロピアンタイプです。
- **アメリカンコーヒー** ¥300
  お替り自由です。
- **アールグレー** ¥400
- **ロイヤルミルクティー** ¥460

- **アイスコーヒー** ¥330
- **アイスカプチーノ** ¥360
- **アイスティー** ¥280
- **ウーロン茶** ¥280
- **コーラ** ¥280
- **ジンジャーエール** ¥280
- **イタリアンオレンジ** ¥400
  イタリア産の真っ赤なオレンジジュース。
- **イタリアンオレンジソーダ** ¥400
- **オレンジジュース** ¥330
- **グレープフルーツジュース** ¥330
- **りんごジュース** ¥330
- **ガス入り・ミネラルウォーター** 750ml ボトル ¥630
  イタリアの天然ミネラルウォーター。炭酸入りタイプでノンカロリーです。

- **キッズドリンク** ¥200
  りんご、オレンジ、グレープフルーツからお選びください。小さなお子様サイズです。

※表示はすべて税別価格です。

イタリアンオレンジソーダ

ガス入り・ミネラルウォーター

Vino, Birra, etc.

ワイン、アルコール

- **ハウスワイン**（白／赤）
  ★グラス ¥400
  ★デカンタ ¥820
  飲みやすく、お食事にもあうイタリアワインをお手頃価格で提供。デカンタはグラス2杯半あります。

- **生ビール**
  ★小グラス ¥280
  ★中ジョッキ ¥480
  ★ピッチャー ¥1,600
  サッポロ黒ラベル。ピッチャーはグラス4〜5杯分あり、お得になっています。
- **イタリアンビール** ¥600
  ほんのりした苦味、軽い味わいのビールです。
- **ノンアルコールビール** ¥360

- **カンパリソーダ** ¥460
- **カンパリグレープフルーツ** ¥460
- **カンパリオレンジ** ¥460
- **サングリア**
  ★グラス ¥460
  ★デカンタ ¥1,200
  赤ワインとフレッシュなフルーツで作ったカクテルです。デカンタはヒッコリーオリジナルのオシャレな陶器製です。
- **レモンチーノソーダ** ¥460
  イタリア産レモンリキュールのソーダ割り。
- **ディタグレープフルーツ** ¥460
  香りの良いライチのお酒を使ったカクテル。
- **ディタオレンジ** ¥460
- **カシスグレープフルーツ** ¥460
- **カシスオレンジ** ¥460

※表示はすべて税別価格です。

- **ボトルワイン**（白／赤／スパークリング）
  おすすめのイタリアワインを各種ご用意しております。ワインリストをご覧ください。