MENU

店舗坪数１２坪、席数１７席の小さなお店。
阪急桂駅西側、物集街道沿いに位置する石窯キッチンまきびは、
「人と人が少しずつ気を遣い合う、狭いけど温かいお店」です。
そんな気取らずリラックスした雰囲気の中で、
500℃以上の石窯で焼き上げる本格的ピッツァと、
優しい手作り料理の数々をお楽しみ頂ければと思います。

- ナポリ風の少し厚めのもっちりピッツァ 直径 22cm ほど -

Pizza naples

生ハムと半熟卵のピッツァ ¥ 1,420
※スペイン産 15 か月熟成のハモンセラーノに変わりました！

九条ネギとちりめん
山椒の和風ピッツァ
¥ 1,280

エビとアボカドの
ジェノベーゼピッツァ
¥ 1,480

自家製ベーコンと半熟卵
のビスマルク
¥ 1,380

キノコと自家製ベーコンの
パルメザンチーズ風味ピッツァ
¥ 1,280

自家製ソーセージと
ミニトマトのピッツァ ¥ 1,280

レンコンと自家製ベーコン
のジェノベーゼピッツァ ¥ 1,280

マルゲリータ ¥ 1,180

焼きたて！石窯フォカッチャ ¥ 580

素ピザ ※ごはん・パン代わりに！ ¥ 520

チリコンカンピッツァ ¥ 1,280
※辛くて美味しいおすすめピザ！

サラミとミニトマトのピッツァ ¥ 1,380

アンチョビとミニトマトのピッツァ ¥ 1,280
※塩気、にんにく強めです

- セミハーフ 厚みはナポリとローマの間くらい 直径 18cm ほど -

Pizza semi-half

自家製ソーセージと ミニトマトのピッツァ	¥ 920
マルゲリータ	¥ 880
キノコと自家製ベーコンの パルメザンチーズ風味ピッツァ	¥ 920
サラミとミニトマトのピッツァ	¥ 980
チリコンカンピッツァ ※辛くて美味い！！	¥ 920
九条ネギとちりめん山椒の和風ピッツァ	¥ 920
レンコンと自家製ベーコンの ジェノベーゼピッツァ	¥ 920
アンチョビとミニトマトのピッツァ	¥ 920

- ローマ風の薄めのパリパリピッツァ 直径 22cm ほど -

Pizza roman style

＊こちらのピッツァは伸びるチーズの代わりに自家製サワークリームとパルメザンチーズを使用しています。

フラムクーヘン ¥ 1,480

自家製ベーコンと青ネギ、玉ねぎを刻んで仕上げはしっかり
黒コショウ。アルザス地方の郷土料理だとか。

ゴルゴンゾーラとハチミツのピッツァ ¥ 1,420

ゴルゴンゾーラ、ブリーチーズ、クルミ、ハチミツの
ハーモニー♪

※価格は税込み価格となっております。

- たくさんお腹が空いているときは、絶品のパスタやグラタンもおすすめです -

Pasta・Gratin

Pasta

生麺

※卵アレルギーの方はご遠慮下さい。
※生パスタが苦手な方は乾麺に変更可能です。

ぷりぷり海老と明太子
のクリームパスタ

¥ 1,280

ナスとキノコのボロネーゼ

¥ 1,280

自家製ベーコンの温玉
カルボナーラ

¥ 1,280

乾麺

自家製ベーコンの
ペペロンチーノ

¥ 1,180

トマトと生ハムの
自家製ジェノベーゼパスタ

¥ 1,180

ラザニア

※卵アレルギーの方はご遠慮下さい。

自家製ラザニア

¥ 1,180

Gratin

季節のグラタン

前黒板をご覧下さい。

まきびグラタン

¥ 980

~ お酒のアテになりそうなものを揃えてみました！ ~

Side menu

自家製ローストビーフ
（黒毛和牛又は A3 交雑種使用）
¥ 1,280

フワとろチーズオムレツ
¥ 520

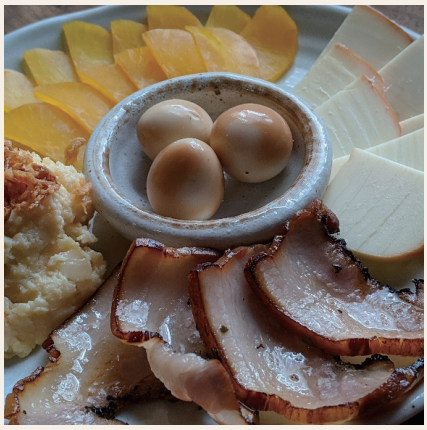
チリコンカーン
¥ 530

海老とタコのアヒージョ
¥ 1,180

海老とキノコのアヒージョ
¥ 980

生ハムとサラミ、
オリーブの３種盛り　¥ 1,180

燻製うずら卵	¥ 350
燻製たくあん	¥ 300
スモークポテサラ	¥ 450
スモークチーズ	¥ 450
自家製ベーコン	¥ 550
自家製スモーク５種盛り合わせ	¥ 1,250



※価格は税込み価格となっております。

~ 新鮮なお野菜を生野菜、焼き野菜、酢漬けで！ ~

Vegetables

海老とアボカドのコブサラダ ¥ 880

レタスと鶏ハムのサラダ ¥ 750

トマトスライス ¥ 380

アボカドスライス ¥ 380

生ハムサラダ ¥ 750

アボカドのアンチョビ焼き ¥ 450

~ 本日のドルチェは店主の気まぐれ。全て自家製です！ ~

Dolce

本日のドルチェ

→カウンター奥の黒板をご覧下さい。

季節の自家製アイスクリーム ¥ 380

ビスコッティ ¥ 280

ドルチェ３種Ａ ¥ 680

本日のドルチェ１種
+ ビスコッティ
+ 自家製ミニアイスクリーム等