



Most popular



Order Number 01 **Margherita**
マルゲリータ ¥1,400



Order Number 02 **Marinara**
(pizza with tomato sauce)
マリナーラ ¥1,300



Order Number 03 **Margherita alla Cucca**
(Catalan style Margherita)
マルゲリータ アッラ コッカ ¥1,750



Order Number 04 **Quattro formaggi**
(pizza with four kinds of cheese)
クアトロ・フォルマッジ ¥2,200



Order Number 05 **Carbonara**
カルボナーラ ¥1,400



Order Number 06 **Aso red beef**
(Japanese brown cattle beef)
bolognese
阿蘇のあか牛のボロネーゼ ¥1,700



Order Number 07 **Tiramisu (cheese cake)**
ティラミス ¥600

Today's special menu with seasoned vegetable, Free from to ask us more in detail.
旬の野菜を使った日替わりメニューでおすすです。詳細はお気軽にスタッフまで。

Order Number 08 **Today's Soup**
本日のスープ ¥580

Today's special menu with seasoned vegetable, Free from to ask us more in detail.
旬の野菜を使った日替わりメニューでおすすです。詳細はお気軽にスタッフまで。

Order Number 09 **Today's Pizza**
本日のピッツァ ¥2,000 ~ ¥2,500

Today's special menu with seasoned vegetable, Free from to ask us more in detail.
旬の野菜を使った日替わりメニューでおすすです。詳細はお気軽にスタッフまで。

Order Number 10 **Today's Pasta**
本日のパスタ ¥1,200 ~ ¥1,700

A salad featuring seasonal vegetables and local ingredients.
季節の旬の野菜、地方ならではの食材を使ったサラダです。

Order Number 11 **Today's Salad**
本日のサラダ ¥1,200 ~ ¥1,700

店舗紹介

Introduction of restaurant

A pizzeria run by three brothers, opened in 2013. The main menu is Neapolitan pizza baked in a wood-fired oven ordered from Naples, Italy. With a commitment to local and Italian ingredients, our restaurant offers handmade pasta, a la carte, and even dolce. From our terrace, you can get a panoramic view of Mount Ohagi.

2013年にOPENした3兄弟で営むピッツェリア。イタリア・ナポリから取り寄せた薪窯で焼く本格ナポリピッツァがメイン。地元の食材やイタリアの食材を使ったこだわりのパスタやアラカルト、ドルチェまで手作りのお店です。テラスからはおはぎ山が一望できるお店です。

Use ingredients:meat



Beef
牛肉



Pork
豚肉



Fish
魚



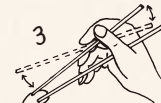
Chicken
鶏肉



Horse meat
馬肉

How to use hashi (chopsticks) properly

- 1 Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 2 Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 3 Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.



NO SMOKING
禁煙

* The dish may change without notice.
写真の内容は、変更になる場合があります。

* Tax Incl.
掲載メニューは全て税込価格です。



Pizzeria Tre PASSO

ピッツェリア トレパッソ

Open 11:00 ~ 16:00 (15:00 L.O) Close Wednesday



Most popular



Order Number 01 马格里塔 瑪格麗特披薩 마르게리타 **マルゲリータ** ¥1,400



Order Number 02 罗勒番茄酱比萨饼 羅勒番茄醬披薩餅 마리나라 **マリナーラ** ¥1,300



Order Number 03 加泰罗尼亚风味玛格丽特比萨 瑪格麗塔半熟蛋批薩 마르게리타 알라 코카 **マルゲリータ アッラ コッカ** ¥1,750



Order Number 04 四味乳酪比萨饼 四味乳酪披薩餅 쿠와토로·호르맛지 **クアトロ・フォルマッジ** ¥2,200



Order Number 05 培根鸡蛋意面 培根雞蛋義大利麵 까르보나라 **カルボナーラ** ¥1,400



Order Number 06 阿苏红牛肉酱意面 阿蘇紅牛蕃茄肉醬義大利麵 아소지역 적갈색 소의 보로네제 **阿蘇のあか牛の ボロネーゼ** ¥1,700



Order Number 07 提拉米苏 提拉米蘇 티라미스 **ティラミス** ¥600

推荐您品尝用应时蔬菜烹饪的一天一换的料理。
详细内容请向店员咨询。
推薦您品嘗用應時蔬菜烹飪的一天一換的料理。
詳細內容請向店員資訊。
제철 야채를 사용한 오늘의 메뉴를 추천합니다.
자세한 내용은 부담없이 스태프에게 물어봐주세요.
旬の野菜を使った日替わりメニューでおすすめです。
詳細はお気軽にスタッフまで。

Order Number 08 今天的汤 今天的湯 오늘의 스프 **本日のスープ** ¥580

推荐您品尝用应时蔬菜烹饪的一天一换的料理。
详细内容请向店员咨询。
推薦您品嘗用應時蔬菜烹飪的一天一換的料理。
詳細內容請向店員資訊。
제철 야채를 사용한 오늘의 메뉴를 추천합니다.
자세한 내용은 부담없이 스태프에게 물어봐주세요.
旬の野菜を使った日替わりメニューでおすすめです。
詳細はお気軽にスタッフまで。

Order Number 09 今天的比萨饼 今天的披薩餅 오늘의 피자 **本日のピッツア** ¥2,000 ~ ¥2,500

推荐您品尝用应时蔬菜烹饪的一天一换的料理。
详细内容请向店员咨询。
推薦您品嘗用應時蔬菜烹飪的一天一換的料理。
詳細內容請向店員資訊。
제철 야채를 사용한 오늘의 메뉴를 추천합니다.
자세한 내용은 부담없이 스태프에게 물어봐주세요.
旬の野菜を使った日替わりメニューでおすすめです。
詳細はお気軽にスタッフまで。

Order Number 10 今天的意大利面 今天的義大利麵 오늘의 파스타 **本日のパスタ** ¥1,200 ~ ¥1,700

使用当季时令蔬菜、当地特有食材做成的色拉。
當季新鮮蔬菜，使用當地特有食材製成的沙拉。
계절의 야채, 시골 특유의 식재료를 사용한 샐러드입니다。
季節の旬の野菜、地方ならではの食材を使った サラダです。

Order Number 11 今天的沙拉 今天的沙拉 오늘의 샐러드 **本日のサラダ** ¥1,200 ~ ¥1,700

店鋪紹介

Introduction of restaurant

开业于 2013 年，由三兄弟共同经营的比萨饼店。主菜是用从意大利・那不勒斯订购的柴火炉烤制的那不勒斯比萨饼。
采用当地和意大利食材制成面条、单点料理、甜点都坚持手做的店家。
是一家可以从露台观看小萩山的店家。

於 2013 年開幕，由三兄弟所經營的披薩餐廳。
主要使用從義大利拿坡里運來的窯爐烤製而成的拿坡里披薩。
是一家使用當地以及義大利食材，義大利麵、單品美食及甜點都堅持手工製作的餐廳。
可以讓您從露台欣賞小萩山美景的餐廳。

2013년에 OPEN한 3 형제가 경영하는 피체리아. 이탈리아 나폴리에서 들어온 장작 가마에서 굽는 나폴리 피자가 메인.
지역 식자재와 이탈리아의 식자재로 파스타와 아라카르트, 돌체까지 정성스럽게 수제로 만드는 가게입니다.
테라스에서는 오히려 한눈에 담을 수 있는 가게입니다.

Use ingredients:meat



How to use hashi (chopsticks) properly

- 1 Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- 2 Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- 3 Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.

* 照片的內容，隨時有更換的可能。
* 根據具體情況，照片內容可能有所變更。
* 사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
寫真の内容は、変更になる場合があります。
* 登載的菜單的價格皆為含稅的價格。
* 登載的菜單價格，全部為含稅的價格。
* 게재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다.
掲載メニューは全て税込価格です。



Pizzeria Tre PASSO

ピッツェリア トレパッソ

Open 11:00 ~ 16:00 (15:00 L.O) Close Wednesday