



鮫洲 バッカムニカが 自社デリバリー はじめました!!

食べログ・ピザ百名店・3年連続受賞の
「Pizzeria Bakka M'unica」が
デリバリーサービスをはじめました!
Uber Eatsでは提供できなかった
ピッツァ以外のお料理、お酒が
ご自宅でお楽しみいただけます!
お店で使っている食材の小売り販売も可能!



ご注文はコチラから

<https://bakka-delivery.com/>



オーダー後、
LINEを下さい!

詳細時間のやり取りが
可能です! (ID @429wpkam)

オーダー受付時間

24時間

配達時間

30分~50分

配達可能時間

11:45~14:00
17:15~21:45

配達条件

近場限定
配達

ご利用金額 1,200円(税込)より
配達可能

※ 近場に限りです(バイクで片道5分、自転車で片道7分圏内)

配達エリア

【品川区】大井1~5/東大井1~6/南大井1~6/勝島1~3/東品川
1~5/広町1~2/南品川1~6/八潮1~5

全エリア
配達

ご利用金額 1,620円(税込)より
配達可能

【品川区】大井1~7/大崎1~5/勝島1~3/北品川1~6/西大井1~6/
西五反田1~8/西品川1~3/東大井1~6/東五反田1~5/東品川1~5/
広町1~2/二葉1~4/南大井1~6/南品川1~6/八潮1~5/豊町1~6
【港区】海岸1~3/港南1~5/芝浦1~4/高輪1~4
【大田区】大森東1~5/大森西1~7/大森北1~6/大森中1~3/山王1~4

PIZZA メニュー

当店のピZZアのテーマは「1980年代のピZZアナボレターナ」。サクッと歯切れのよい生地に、しっかりと立つコルニチョーネ（縁）と、熟成された香り高いピZZア。ピZZアナボレターナの最低条件は守りつつ、日本の食材やオリジナルの製法を導入。練った生地は基本平均100時間熟成。

ナポリと日本の小麦粉を4種類ブレンド。発酵に12時間以上をかけ、発酵後は冷蔵庫管理せず使い切るのを信条としています。生地練りの師匠がいないせいで苦労した分、師匠がいないからこそ進化してこれたオリジナルの生地を是非お召し上がりください。

● オススメPIZZA TOP3

人気
No.1



白トリュフオイルと生ハムとルッコラ

モッツアレラ/ブリーチーズ/ルッコラ/生ハム/白トリュフオイル

S 1,170円 M 2,260円

人気
No.2



マルゲリータスペシャル

トマトソース/水牛モッツアレラ/バジル/自社輸入EXVオリーブオイル

S 1,140円 M 2,260円

人気
No.3



4種類のチーズとハチミツ

タレージョ/ゴルゴンゾーラ/モッツアレラ/グラナパダーノ（ハチミツの小袋つき）
※ハチミツはあとがけです。お好みでおかけください

S 1,090円 M 2,050円

● PIZZA（トマトソースあり）

1日3食
限定



究極のマルゲリータ

トマトソース/ブッラータチーズ/モッツアレラ/バジル

S 2,120円 M 2,980円



マルゲリータ

トマトソース/モッツアレラ/バジル

S 880円 M 1,630円



半熟卵とソーセージ

トマトソース/モッツアレラ/玉ねぎ/ソーセージ/半熟卵
※半熟卵は別添です。

S 1,030円 M 1,940円

旨辛



サラミとソーセージ

トマトソース/モッツアレラ/玉ねぎ/辛いサラミ/ソーセージ/ニンニク

S 1,030円 M 1,940円



ロマーナ

プチトマトのオリジナルトマトソース/モッツアレラ/アンチョビ/ニンニク/野生のオレガノ

S 980円 M 1,840円

● PIZZA（トマトソースなし）



揚げナスと豚トロの生ハム

トマトソース/モッツアレラ/揚げナス/グアンチャーレ

S 1,030円 M 1,940円



エルネスト

トマトソース/モッツアレラ/ツナ/黒オリーブ/玉ねぎ/オレガノ

S 1,030円 M 1,940円

最強
旨辛



PIZZA OF DEATH

世界最辛のキャロライナーリーパーを使ったデスソース！予想の10倍辛い。

S 1,090円 M 2,150円



半熟卵と生ハム

モッツアレラ/キノコ/生ハム/半熟卵/ほうれん草

S 1,090円 M 2,150円



マリナーラ

プチトマトのオリジナルトマトソース/ニンニク/バジル/野生のオレガノ

S 830円 M 1,690円

● PIZZA（トマトソースなし）



シラス

モッツアレラ/茨城産釜揚げシラス 国内製造のグリーンオリーブ/

S 980円 M 1,940円



チッチョリナポリ

自家製リコッタ/モッツアレラ/チッチョリ/ぶどう/玉ねぎ/黒胡椒

S 1,120円 M 2,150円



ピスタチオ

ピスタチオソース/水牛モッツアレラ 自家製リコッタチーズ/プロシュットコット

S 1,310円 M 2,460円



厳選した激うまアンチョビと水牛モッツアレラ

S 1,140円 M 2,260円

PIZZAのサイズ

S
サイズ

直径 **22cm**
(1人前)

M
サイズ

直径 **28cm**
(1~2人前)

サイドメニュー

● オススメサイドメニュー TOP3



人気 No.1
11品目の前菜盛り合わせ
1人前 **1,790円**
2人前 **2,970円**



人気 No.2
**自家製
ちぎりポテトフライ**
650円



人気 No.3
**トロットロ！
窯焼きスペアリブ**
(裕スペシャルソース)
1,270円

● 冷菜



人気！
**自家製ドレッシングの
グリーンサラダ**
840円



カポナータ
610円



人参ラペ
580円



カボチャマリネ
590円



**ナスとピーマンの
バルサミコモリネ**
660円



フリッタータ
イタリアの卵焼き
580円



鮮魚の南蛮漬け
750円



**水牛モッツアレラと
生ハム**
1,400円



イチオシ
ラム肉の肩ロース
150g **1,570円**
200g **1,900円**



牛ハラミのグリル
200g **1,900円**



**ラムと牛ハラミの
盛り合わせ**
ラム肉100g × 牛ハラミ100g **2,300円**
ラム肉150g × 牛ハラミ100g **2,500円**
ラム肉150g × 牛ハラミ150g **2,920円**



**お肉料理と一緒に！
卵黄醤油**
180円



**窯焼き！ソーセージ
盛り合わせ(4PC)**
750円



トリッパの煮込み
イタリア風モツ煮
1,060円

● 揚げ物



オススメ
フリット盛り合わせ
1,150円



国産若鶏の唐揚げ
バルサミコ & サルサヴェルデ
910円



**激うまのアンチョビと
水牛モッツアレラ
(2個)**
840円



**自家製セミドライトマト
と水牛モッツアレラ
(2個)**
1,050円



レバーペースト
640円

● ブルスケッタ(パンのおつまみ)

サイドメニュー

● ブルスケッタ(パンのおつまみ)



濃厚ペコリーノムースと
EXVオリーブオイルがけ

740円



フォカッチャ
ピッツァ生地の素焼き。
トリッパやスペアリブ、サラダにも◎
EXVオリーブオイルと
相性抜群!

350円



窯焼きバケット(4切れ)
ピッツァ生地を使った
窯焼きパン

300円

● 温菜



フェスで超人気!
Bakka流ガーリック
シュリンプ

950円

● 海鮮焼き



焼きガキ
(1個)

640円

● ワインのお供



ねっとり濃厚高級
カラスミ
(リカルド フェンテス社)

830円



自家製
セミドライトマト

460円



Bakkaオリジナル
超肉厚オリーブ盛り
(グリーンチェリニョーラ種)

460円



自家製
チーズケーキ

480円



超濃厚!
パンナコッタ

350円

● ドルチェ(デザート)

● 小売り



ピザ生地の
揚げパン

350円



自家製
ドレッシング

530円



自社輸入
EXVオリーブオイル
(Terra di Brisighella社)

2,070円



Bakkaオリジナル配合の
トマトソース
(真空パック)

230円



ジェノベーゼソース
(真空パック)
静岡県産バジル(ジェコン種)

1,340円

● ドリンク



厳選した超旨い
アンチョビ

400円

コカ・コーラ	180円	キリン氷結レモン(350ml)	200円
ジンジャール	180円	各種クラフトビール	780円~
ミニッツメイド	180円		
黒烏龍茶	250円		

商品の表示金額は
消費税抜きの価格です。
※ 画像はイメージです。
※ 商品の一部を予告なく変更、
終了することがあります。

食べログ・ピザ百名店・3年連続受賞!
ピッツァ世界大会に出場した職人の店。
テイクアウトもやってます!

Pizzeria Bakka M'unica ピッツェリア バッカムニカ

東京都品川区東大井1-3-17 コーポマルイノ 1F(鮫洲駅より徒歩1分)

TEL 03-6437-2737

営業時間 11:30~15:00(14:00 L.O) 17:00~22:00(21:30 L.O)



LINE@友だち募集中!

お得な情報をお届けします!

LINEアプリの「友だち追加ボタン」から
QRコードをスキャンしてください