



Foster a gentle connection.

Abstract and inconclusive.

That's why it's so beautiful..

Because people are kamos and the world is matured.

Tenderness of gentleness with kamos.

- pizzand lunch -

Kamosの熟成生地を使った、ピザ生地のサンドウィッチ「pizzand」
丁寧に作った自家製のソーセージやハムなどの具材をたっぷりサンドしています。
サラダとフライドポテトをセットしたランチプレートでのご提供です。
ぜひ一度、kamosの新品「pizzand」をお試しください。

- ・ 放牧豚のサルシッチャとレッドチェダーチーズのpizzandセット 1500-
鈴木農園の放牧豚を使った自家製のソーセージと濃厚なレッドチェダーチーズ
- ・ ローストポークハムとペコリーノチーズのpizzandセット 1500-
ブロックの豚バラ肉にハーブをたっぷり巻き込んでローストしたハムと爽やかな風味の羊のチーズペコリーノロマーノ
- ・ パストラミビーフとパルミジャーノチーズのpizzandセット 1600-
牛モモ肉にペッパーを効かせたパストラミビーフとコク深いパルミジャーノレッジャーノ
- ・ パルマ産生ハムとモッツアレラチーズのpizzandセット 1500-
15ヶ月パルマ産生ハムとダイワファームのミルク感たっぷりのモッツアレラチーズ

- pizza -

・天然酵母の素焼きピザ	1 1 0 0-
3種のオリーブオイルとたっぷりのパルミジャーノチーズ 熟成生地旨味を味わうピザです	
・マルゲリータ	1 4 0 0-
トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル、パルミジャーノチーズ	
・カプレーゼ	1 5 0 0-
ミニトマト、モッツアレラチーズ、バジル トマトソースなし チーズの旨味を味わうピザです	
・ロマーナ	1 4 0 0-
トマトソース、モッツアレラチーズ、アンチョビ、ガーリック アンチョビの塩気とチーズが好相性	
・クアトロフォルマッジ	1 5 0 0-
モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ、はちみつ別添え	
・ビスマルク	1 5 0 0-
トマトソース、モッツアレラチーズ、半熟卵、生ハム、パルミジャーノチーズ	
・瀬戸内しらすと小豆島レモンの“瀬戸内ピザ”	1 5 0 0-
モッツアレラチーズ、しらす、レモン、ガーリック、アンチョビ、パルミジャーノチーズ トマトソースなし	
・鈴木農園 放牧豚サラミのディアボラ (数量限定)	1 6 0 0-
トマトソース、モッツアレラチーズ、サラミ、ンドゥイア、パルミジャーノチーズ、バジル	

Foster a gentle connection.

Abstract and inconclusive.

That's why it's so beautiful..

Because people are kamos and the world is matured.

Tenderness of gentleness with kamos.

- drink&cafe -

-Vege smoothie- HOME MAKERSオーガニック野菜とフルーツのスムージー

- ・ green smoothie -ケール&キウイ- 600-
- ・ orange smoothie -ニンジン&マンゴー- 600-
- ・ yellow smoothie -タイガーマロン&パイナップル- 600-

-fruit soda- 新鮮な生果実とフルーツジュレのソーダ割り

- ・ limoni -リモーニ- 瀬戸内レモン&レモンジュレ&ソーダ 450-
- ・ pesca -ペスカ- 小豆島産桃コンポート&ピーチジュレ&ソーダ 450-
- ・ alancha -アランチャ- ブラッドオレンジ&オレンジジュレ&ソーダ 450-
- ・ pompel -ポンペル- グレープフルーツ&ピンクグレープジュレ&ソーダ 450-

-dessert drink- スイーツ感覚で飲めるデザートドリンク

- ・ cacao cafe float -カカオカフェフロート- 小豆島MAYACACAOのオーガニックカカオ使用 700-
-カカオ豆乳バナナジュース&コーヒーゼリー&バニラアイス-
- ・ houjicha latte azuki float -ほうじ茶ラテあずきフロート- 700-
-ほうじ茶ミルクティー&つぶあん&カスタードフォーム&玄米フレーク&バニラアイス-
- ・ peach latte float -ピーチラテフロート- 小豆島産の白桃を使用 700-
-白桃スムージー&白桃コンポート&ピーチゼリー&バニラアイス-
- ・ strawberry milk float -イチゴミルクフロート- 小豆島産のイチゴを使用 700-
-イチゴスムージー&イチゴコンフィチュール&イチゴゼリー&バニラアイス-

-shodoshima shake- 小豆島の果物や食材を使ったシェイク

- ・ MAYACACAO shake -マヤカカオシェイク- 小豆島MAYACACAOのオーガニックカカオ使用 700-
-カカオ&バナナ&牛乳&練乳&バニラアイス-
- ・ summer orange shake -夏みかんシェイク- 小豆島産の夏みかんを使用 650-
-夏みかん&ピールシロップ&牛乳&練乳&ヨーグルト&バニラアイス-

- drink&cafe -

SOFTDRINK

・ HOME MAKERS シトラスジンジャーエール	500-
・ コーラ	350-
・ オレンジジュース	350-
・ アップルジュース	350-
・ アイスコーヒー	400-
・ アイスカフェオレ	450-

SOTTO CHAKKA

・ 柿木村の水出し野草茶ブレンド	350-
------------------	------

Verseau Herb Tea

・ Kureru	450-
・ Akeru	450-
・ ノンアルコールビール	450-

ALCOHOL

・ まめまめビール (しる・あか・きん・くろ)	750-
・ ビール (黒ラベル小瓶)	600-
・ スパークリングワイン	600
・ ハイボール ー白ワインー	600-
・ シュナンブラン (スッキリ)	600-
・ ピノグリージョ (爽やか)	600-
・ シャルドネ (フルーティ) ー赤ワインー	600-
・ カベルネS (ミディアム)	700-
・ ロッソコスタ (完熟果実)	700-
・ ウントリロ (あっさり)	700-

Pizza kamos

- dinner menu -

- 前菜 -

・自家製ハムと季節野菜の盛り合わせ 2000-

・パルマ産 生ハムと季節果実とモッツァレラチーズ 1600-

- 今週の Pasta -

・自家製ミートボールとナスのトマトソース ~パスタ アラ ノルマ~ 1400-

- 今週の肉料理 -

・自家製ポルケッタ 豚バラブロックのハーブロースト 1400-