

JAZZ & PIZZA **BONDs**

Original Seafood Pizza

BONDs の四角いピザについて

東京湾に面した芝浦にちなんで、横浜の本牧ピザを原型にして、シーフードピザにアレンジしたものです。

横浜の本牧ピザは、1952 年、本牧「イタリアンガーデン」開店時に元イタリア潜水艦のcockが狭い潜水艦で焼いていた四角いパンピザが原型とされています。当時の日本には丸いピザ皿や石窯がなく、四角いオープン天板に直接生地を広げて焼いたため、自然と四角い形に。このピザは、薄くてパリッとしたクリスピー生地が特徴で、アメリカ文化の影響を受けた本牧の街にぴったりのスタイルでした。

新しい BONDs のピザを、どうぞご賞味ください。

約7インチ（約 17cm）の四角いピザを、心を込めて手作りしました



あぶり鰻の蒲焼柚子胡椒風味ピザ（柚子胡椒ベース）

2,400 円

BONDsのイチオシ！ 鰻のふわふわと柚子胡椒がクセになります



帆立の磯焼風ピザ（醤油ベース）

2,400 円

ホタテを海苔と一緒に和風に仕上げました



海老とマッシュルームのピザ（トマトベース）

2,400 円

プリプリの海老が口の中で弾ける美味しさ！



釜揚げしらすと大葉のピザ（オリーブオイルベース）

1,800 円

しらすと大葉の組み合わせ、間違いない！さっぱりとしたピザです

お子様向けピザ

ツナマヨコーンピザ（トマトベース）

800 円

JAZZ & PIZZA **BOND's**

フードメニュー



手作りローストビーフ

仕入れで吟味した牛肉で手作りしています

1,500 円

横浜野菜のバーニャカウダ風 (11 月～7 月)

季節限定メニューです

1,200 円



スモークサーモンのピンクのポテトサラダ

スモークサーモンとディルを使いピンクでかわいい北欧風

1,000 円



海老とタコのアボカドサラダ

海老とタコをアボカドとクリームチーズでまとめました

1,000 円



シュリンプカクテル (ピクルス添え)

プリップリの海老をシンプルにピリ辛ソースでどうぞ

1,000 円

自家製ピクルス

厳選した野菜をピリ辛甘酢にとじ込みました

500 円



キャロットラペ

人参の甘さを活かしたサラダ、お酒のお供に

500 円



アヒージョ (バゲット2個付き)

具材のうまみのオリーブオイルをバゲットでお楽しみください

各 1,200 円

— 海老

— 帆立

— タコ

バゲット 1 個

200 円

Snack

ミックスナッツ 500 円

チョコレート 500 円

Dessert

自家製チョコレートケーキ 600 円

手作りのチョコレートシフォンケーキです

アフオガート 500 円

バニラアイスにエスプレッソをかけてどうぞ

JAZZ & PIZZA BONDS

ドリンクメニュー

Alcohol

生ビール (Carlsberg) 700 円
BONDS ハイボール (角) 700 円
翠 GIN ソーダ 700 円

Whiskey (ソーダ・水・ロック) 45ml
碧 Ao 1,500 円
横浜 1,200 円
イギリスのスコッチモルトとオーク樽で 30 年
熟成させた国産 (札幌) グレーンウイスキーの
ブレンドです
Jim Beam 600 円

焼酎 (ソーダ・水・ロック) . . . 各 700 円
赤霧島
あらごし梅酒
漬け込んだ国産梅の実をペーストにし、
日本酒で仕込んだまろやかで
深みのある梅酒です
茉莉花

日本酒 一合 各 800 円
幻の瀧 (吟醸)・銀盤 (純米吟醸)・
あさ開 (純米)・決戦関ヶ原 (本醸造)・
銀領月山 (本醸造)

サワー
レモンサワー 700 円
グレープフルーツサワー 700 円
ウーロンハイ 700 円

カクテル
シャンディガフ 800 円
オレンジブラッサム 800 円
カシスオレンジ 800 円
カシスウーロン 800 円

ハウスワイン
グラス (赤・白) 700 円

※ダブルは料金の 2 倍となります。

Non Alcohol

コカ・コーラ 600 円
オレンジジュース 600 円
グレープフルーツジュース 600 円
ジンジャーエール 600 円

ウーロン茶 600 円
コーヒー (HOT・ICE) 600 円
ノンアルコールビール (サントリー) . 600 円