



ようこそ

Jax Wood Fired Pizza

あなたのご家族（オハナ）のために焼き上げた、サワードウピザ。

私たちは、オアフ島のノースショアにある2つの店舗（歴史ある町ハレイワと、プペケアのシャークス・コーブ）で家族経営を行っているレストランです。

Jaxは、単なるピザ店以上の存在です。私たちの使命は、皆様に「'ono（美味しい）」お料理と最高のホスピタリティをご提供すること、そして地域のコミュニティにイエス様の愛を分かち合うことです。Jaxに対する私たちのビジョンは、ノースショアを訪れるすべての方にとって「外せない立ち寄りスポット」となること。地元の方々も観光客の方々も、素晴らしいお料理と「'ohana（家族）」の温かさを通じて、真の「aloha（アロハ）」を体験できる場所を目指しています。

Jaxでは、家族みんなで楽しめるファミリースタイルのナポリ風サワードウピザをご提供しています。すべてのピザは、毎日店内で手作りされる自家製サワードウ（天然酵母生地）を使用し、キアヴェ（Kiawe）の薪窯で焼き上げています。そうすることで、ここハワイでしか味わえない、あの「'ono（美味しい）」風味を実現しているのです。

乳製品不使用（デリーフリー）、グルテンフリー、ヴィーガンといったオプションもご用意しており、ご家族（'ohana）皆様でお楽しみいただけるメニューを取り揃えています。Jaxのピザはすべて、「aloha」の心を込めて、ご注文をいただいてから一枚一枚手作りしています。そのため、1日の製造枚数を300枚に限定させていただいております。売り切れ次第、その日の販売は終了となりますので、あらかじめご了承ください。ご理解のほど、「Mahalo（ありがとうございます）」！

私たちDanzik（ダンジック）一家は、「イエス様を愛すること」「互いに愛し合うこと」「人々に仕えること」という3つの核心的な価値観を指針として生きています。家族みんなと一緒に働くことは、私たちにとって長年の夢でした。そして2023年、神様がその扉を開いてくださり、私たちを「Jax Wood Fired Pizza」へと導いてくださったことで、その夢が現実のものとなりました。

「Jax」という名前には、「Jesus Always eXalted（イエス様を常に崇める）」という想いが込められています！

現在2店舗を展開しており、今後もさらなる出店を予定するなど、私たちは成長し続けられることに大きな喜びを感じています。Jaxを選んでくださった皆様に、「Mahalo nui loa（心より感謝いたします）」！皆様にお料理をご提供できることを、心から光栄に、そして恵まれていると感じています。

愛を込めて、

Danzik 'Ohana（ダンジック一家）より

ジャック ス ピザ

ファミリーサイズのナポリ風
サワードウピザ



ピザは
12インチ 8切れ

毎日焼き立ての自家
製サワードウ

キアヴェ薪焼き

毎日300枚のピザ

スイートハワイアンバ
ーベキュー - 21.95ドル



バーベキューソースベース、シュ
レッドモzzarellaチーズ、カル
アポーク、パイナップル、バーベ
キューソースのトッピング

マルゲリータ - 20.95ドル ミートラバーズ - 24.95ドル



イタリア産マトソースベース、フレ
ッシュモzzarellaチーズ、海塩、オ
リーブオイル、フレッシュバジル



イタリアントマトソースベー
ス、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、カルアポーク、ソー
セージ、ペパロニ、ベーコン

レッドソースベースのピザ

ペパロニ - 20.95ドル



イタリアントマトソースベー
ス、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、ペパロニ

ソーセージとピーマン - 21.95ドル



イタリアントマトソースベース、
シュレッドモzzarellaチーズ、
リコッタチーズ、イタリアンソー
セージ、ローストレッドペッパー

ホットハワイアン - 21.95ドル



イタリアントマトソースベー
ス、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、ペパロニ、パイナップ
ル、レッドペッパーフレーク、
ハラペーニョ、シラチャソース

ベジタリアン - 21.95ドル



イタリアントマトソースベー
ス、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、ほうれん草、マッシュル
ーム、赤玉ねぎ、ロースト赤
ピーマン、ブラックオリーブ

チーズ - 17.95ドル



イタリアントマトソースベー
ス、シュレッドモzzarellaチ
ーズ

オリーブオイルベースのピザ

ジャックス・パラダイス - 21.95ドル



ニンニク風味のオリーブオイルベ
ース、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、ベーコン、パイナップル、
赤玉ねぎ、ヤギのチーズ、ルッコ
ラ、バルサミコグレース

ほうれん草とアーティ
チョーク - 21.95ドル



ニンニク風味のオリーブオイルベ
ース、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、ほうれん草、フェタチーズ、ア
ーティチョーク、チェリートマト

ハラペーニョポテト - 21.95ドル



ニンニク風味のオリーブオイルベ
ース、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、ベーコン、リコッタチ
ーズ、ハラペーニョ、スパイスシー
ラントドレッシング

トリュフマッシュルーム - 22.95ドル



ニンニク風味のオリーブオイルベ
ース、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、リコッタチーズ、マッシュル
ーム、ルッコラ、
トリュフオイル、バルサミコグレース

ローストポーク - 21.95ドル



ニンニク風味のオリーブオイル
ベース、シュレッドモツ
アレラチーズ、カルアポー
ク、赤玉ねぎ、ハラペーニ
ョ、スイートチリグレース

パルマハム -
23.95ドル



ニンニク風味のオリーブオイルベ
ース、シュレッドモzzarellaチ
ーズ、フレッシュモzzarella、フレ
ッシュモzzarella、プロシ
ュート、ルッコラ、バルサミコグレース

バーベキューチキン - 22.95ドル



バーベキューソースベース、シュレ
ッドモzzarellaチーズ、チキン、
赤玉ねぎ、ハラペーニョ、バーベキ
ューソース

ペストソース - 21.95ドル



ペストベース (松の実入り)、シュ
レッドモzzarellaチーズ、フレ
ッシュモzzarellaチーズ、チ
ェリートマト、赤玉ねぎ

子供用メニュー



8インチピザ (6切れ入り)、
キッズドリンク付き

チーズ - 10.95ドル
ペパロニ - 12.95ドル

食事代替品

グルテンフリークラスト
+\$8.99 ヴィーガンチーズ

+ \$3.50
すべてのサワードウはヴィーガ
ンです

本製品には、小麦、卵、チリ粉類、牛乳が含まれている
か、またはこれらの食品と接触する可能性があります。
詳細については、弊社のチームまでお問い合わせくださ
い。

自分だけのピザを作ろう

ベースソース1つとチーズ1つが含まれます - 17.95

ソースを1つ選択してください

イタリアントマトソース、ガーリック風味オリーブオイル、バーベキューソース、ペスト

チーズを1種類お選びください

モzzarella、フレッシュモッツアレラ、リコッタ、ゴートチーズ、フェタチーズ 追加

肉 - 3ドル

イタリアンソーセージ、ペパロニ、カルアピッグ、ベーコン

肉 - 4ドル

チキン (チキンに変更の場合は1.99ドル)、ジャイロ、プロシュート

野菜 - 1.50ドル

アーティチョーク、ルッコラ、バジル、ピーツ、ブラックオリーブ、チェリートマト、ニンニク、ハラペーニョ、マッシュルーム、パイナップル、赤玉ねぎ、ロースト赤ピーマン、ほうれん草

霧雨 - 0.50ドル

バーベキューソース、スイートチリグレース、ペストソース、シラチャソース

霧雨 - 1.00ドル

ランチドレッシング、スパイシーランチドレッシング、バルサミコグレース、ザジキハニー - 1.50ドル、トリュフオイル - 2.50ドル



ブレッドスティック

チーズガーリック - 10.95ドル
ランチドレッシングとマリナラソース添え



焼きたてのサワードウブレッド、ガーリック風味のオリーブオイル、シュレッドモッツアレラチーズ、ガーリックソルト

ヤギ肉とハチミツ - 13.95ドル
ハチミツ添え



焼きたてのサワードウブレッド、ガーリック風味のオリーブオイル、シュレッドモッツアレラチーズ、ヤギのチーズ、ハチミツ

サンドイッチ

ギリシャ風ジャイロ - 24.95ドル
ザジキソース添え、2人分



サワードウブレッド、ラム肉のジャイロ、チェリートマト、フェタチーズ、赤玉ねぎ、ミックスグリーン、自家製ザジキ

サラダ

ミックスグリーンサラダ - 17.95
1/2~8.95のサイズをご用意しております。



ミックスグリーン、ロースト赤ピーマン、赤玉ねぎ、チェリートマト、バルサミコドレッシング添え

ピーツとヤギ肉 - 19.95
1/2~10.95のサイズをご用意しております。



ミックスグリーン、ピーツ、赤玉ねぎ、ヤギのチーズ、クルミ、バルサミコドレッシング添え

ギリシャ風サラダ - 19.95



ミックスグリーン、ジャイロラム肉、オリーブ、フェタチーズ、アーティチョーク、チェリートマト、赤玉ねぎ、イタリアンドレッシングは別添え

ランチスペシャル

2インチピザ (トッピング種類) とドリンク

16.99ドル

毎日午前11時30分~午後3時

ハッピーアワー

10.99ドル チーズ
12.99ドル ペパロニ

毎日午後3時
~5時