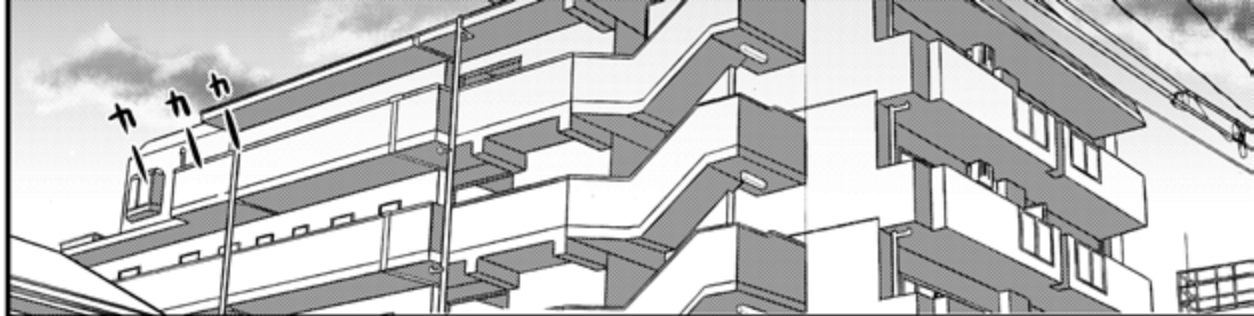




EPISODE 2
「ピッツアバー on 38th」



YOANI
代々木アニメーション学院



また洗濯
できなかった

編集プロダクション勤務

島 ミサキ(31)



やっと
出た！

ミサキねえ
あんた本当に一生
結婚しないつもり？

この間のお父さんの
七回忌で言ってた
やつ？

結婚しないと
今時フツーだし

私も弟も
働いているから

お母さんとも…
というか三人で
話してるから
大丈夫

今は婚活だって
身内が支援する
時代って言うし

私も意地悪で言ってる
わけじゃないんだから
今のうちによく
考えなさいよね

はあー…







そう言われ
ましても…

せっかくの
お誘いでしょ？

その彼…木下君？
と食べに来たら
よかったのに

嫌だよ

やっと予約取れたん
だから友達と来た方が
楽しいに決まってる

私は嬉しいけどさ

あ

帰りに一階の
グルメショップ
寄っていい？

パンとかデリとかも
あってどれも
美味しそうなんだ

ありがとう
ございます



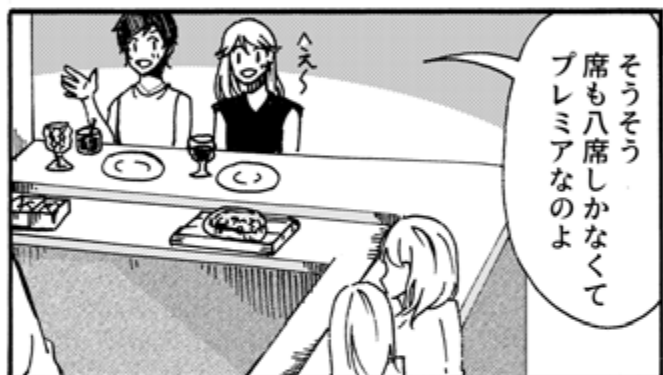


最上階にピッツアの店があるなんてふしぎな感じ

このオリーブ
おいしいっ



はー
本当に目の前で
作ってくれるんだ



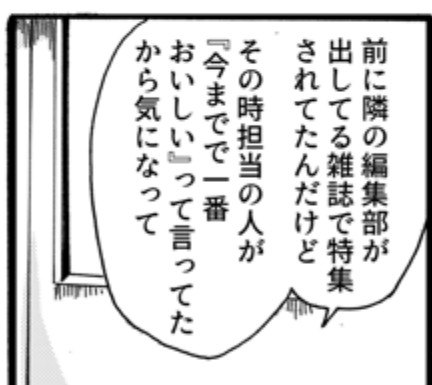
そうそう
席も八席しかなくて
プレミアなのよ



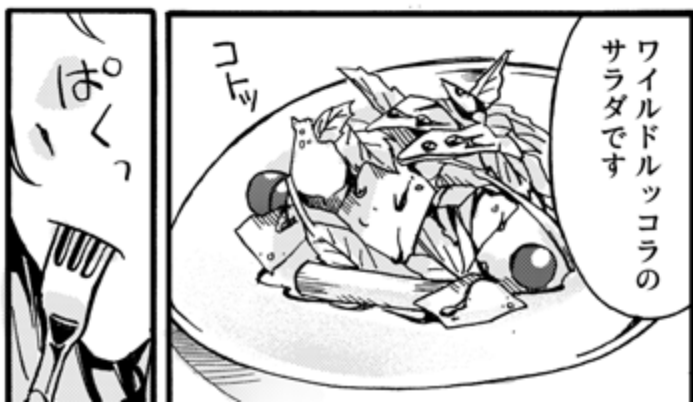
このサングリア…

すごくさっぱりしてて
フルーツの甘みが
溶け込んでる

もともとのワインも
おいしいんだろう
なあ



前に隣の編集部が
出してる雑誌で特集
されてただけど
その時担当の人が
『今までで一番
おいしい』って言ってた
から気になって



ワイルドルッコラの
サラダです

コトッ

はくっ



えーそれは
期待しちゃうな



ホテルのエグゼクティブ
シェフがローマ出身で

彼がこだわって
作ったのがここ
ピッツアバー
なんですよ

ですので本場の味を
食べてもらおうと
工夫しています

これ触って
みてください

何ですか？

おもちみたい
やわらかっ

美人の肌みたい
すべすべ
もちもち♡

焼く前のピッツアです
48時間丸二日かけて
小麦粉を発酵します

生でも
大丈夫なので
食べてみて
ください

焼く前なのに
甘い！

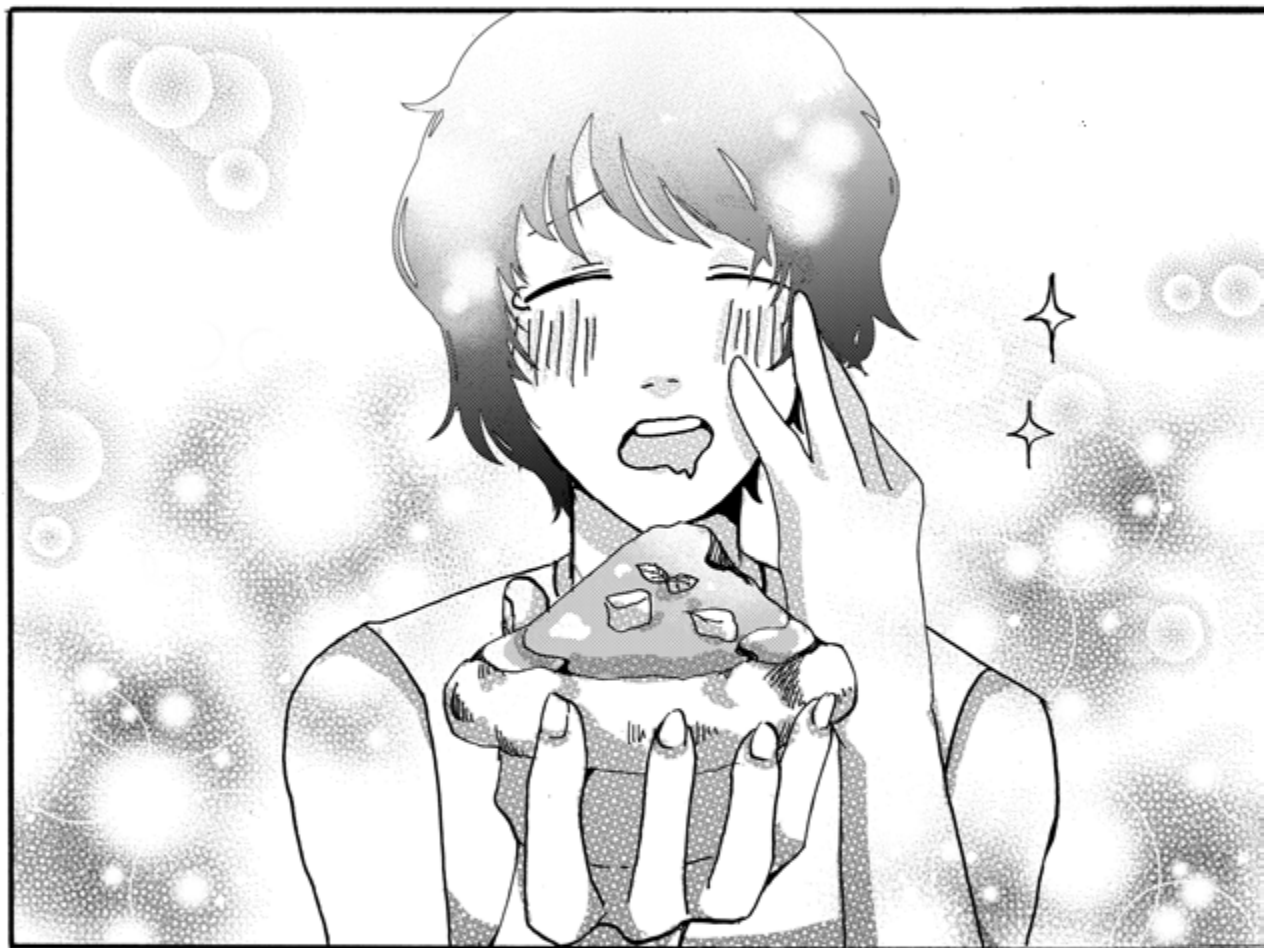
えつとじゃあ注文は

『トマトと水牛の
モッツアレラバジル』を！

あと私はこの
『トリュフの香るマスカルポーネ
チーズのピッツァーノ』を









わー
トリュフの香り

ピッツイーノ
初めて

ピッツアとは
全然違うんですね

日本だとココ以外
あまり見かけない
ですねー

イタリアのローマで
よく見ることができます

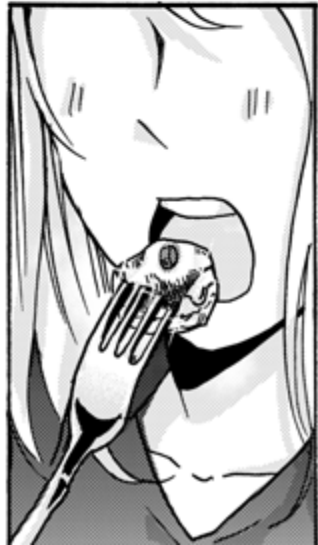
ローマではとても
人気の高いピッツアなんですよ

シェフがこだわって
アレンジしたのが

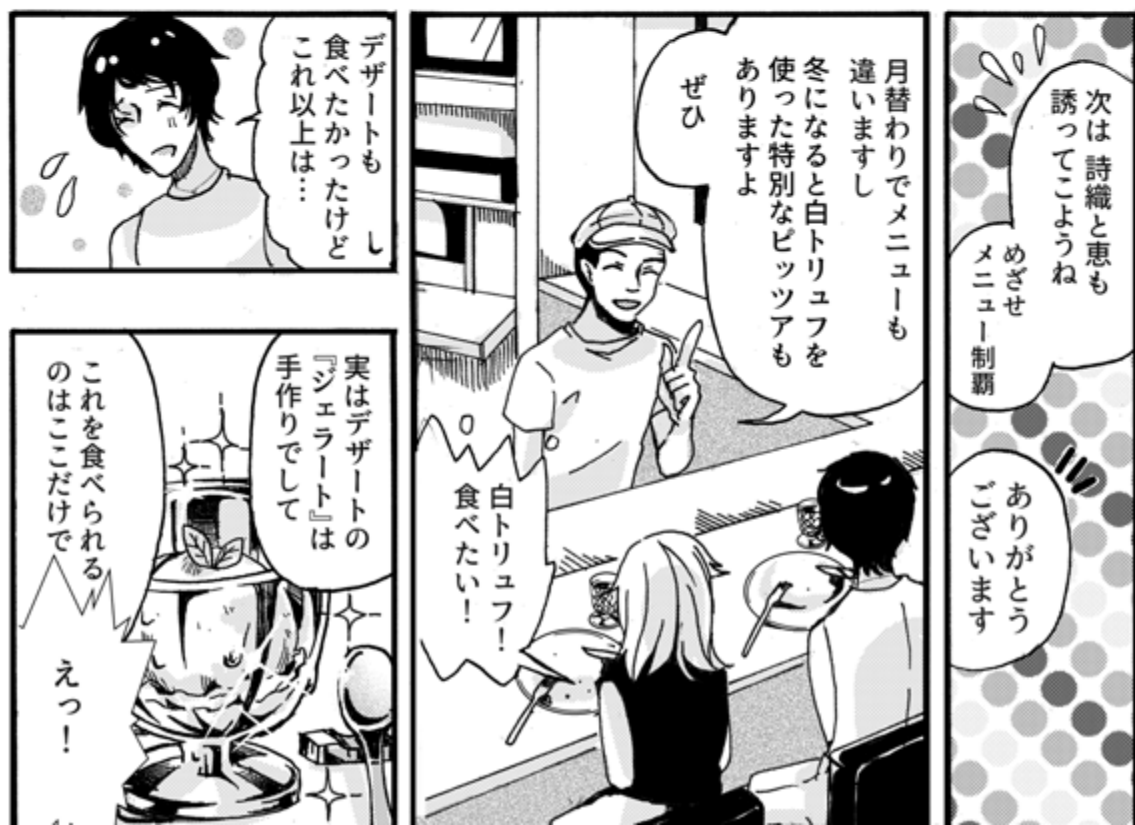
こちらの
メニューなんです

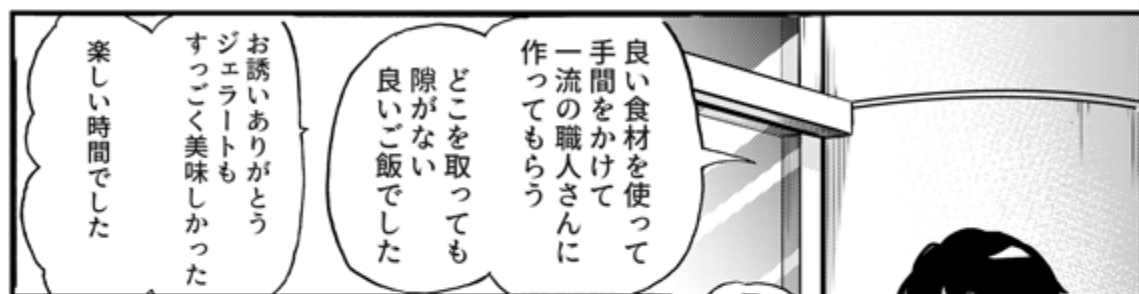
こちらの
ピッツアバーでも
とても人気の高い
メニューです

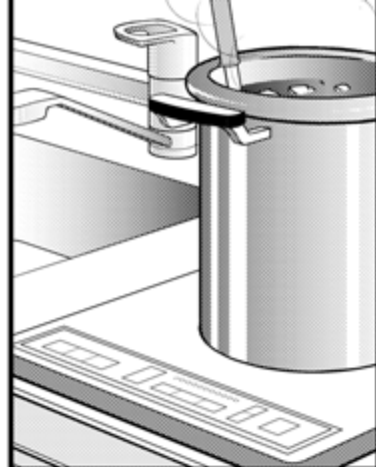
おいしいですよ



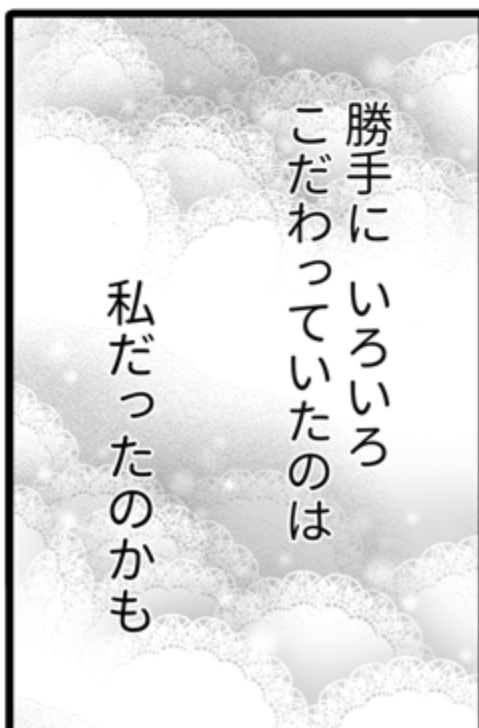








肩の力を抜いて
今を楽しもう
かなって



勝手にいろいろ
こだわっていたのは
私だったのかも



