

# THE PIZZA BAR ON 38<sup>TH</sup>



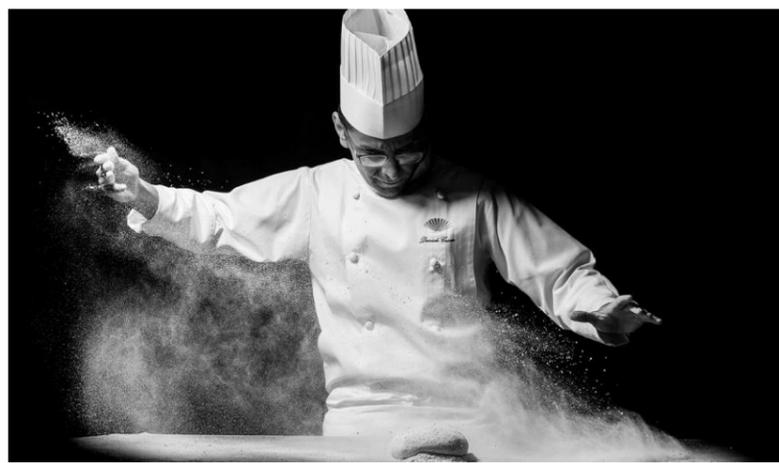
2-1-1  
Nihonbashimuromachi  
Tokyo, Japan

## MENU DEGUSTAZIONE

### DINNER SET WITH JAPANESE PRODUCT BY EXECUTIVE CHEF DANIELE CASON

#### デグスタツィオーネ・ディナーコース

マンダリン オリエンタル 東京 総料理長 ダニエレ カーソン監修  
旬の日本食材を使った特別ディナーコース



#### APPETIZER

Warm Radicchio Salad, Blue Cheese, Red Wine Dressing  
温かいラディッキオのサラダブルーチーズ 赤ワインドレッシング

#### PIZZINO

Mascarpone, Black Olives & Truffle Essence  
トリュフの香るマスカルポーネチーズのピッツィーノ

#### SPECIAL PIZZA

Brussels Sprout and Pancetta, Ricotta, 'Nduja with White Wine Cabbage Cream  
芽キャベツパンチェッタリコッタンドウイヤー キャベツのクリーム

#### DESSERT PIZZA

Premium Strawberry, Domori Chocolate, Buffalo Yogurt, Strawberry Jam  
いちごドモリー・チョコレートバッファローヨーグルトいちごジャム

9,900  
1名様 / PER PERSON

AVAILABLE 17:00-22:00

(コースメニューはディナータイムのみのご提供となります)

## PIZZA ALLA PALA 釜焼きピッツァ

### LA PREFERITA

THE SIGNATURE PIZZA  
シェフのおすすめ

**PIZZINO** ピッツィーノ  3,080  
MASCARPONE, BLACK OLIVES & TRUFFLE ESSENCE  
トリュフの香るマスカルポーネチーズの  
ピッツィーノ

**STAGIONALE** スタジジオナーレ ASK  
SEASONAL PIZZA  
季節のピッツァ (スタッフにおたずねください)

### LE CLASSICHE

THE CLASSIC ONES  
クラシックピッツァ



**BUFALA** ブファラ  2,970  
FRESH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL  
トマトと水牛のモッツアレラ バジル

**CINQUE FORMAGGI**  3,080  
チンクエフォルマッジ  
PROVOLONE, GORGONZOLA, SMOKED SCAMORZA  
TALEGGIO, FIOR DI LATTE & TRUFFLE HONEY  
トリュフハニー添え プロヴォローネ  
ゴルゴンゾーラ スカモルツァ  
タレッジオ モッツアレラ

**DIAVOLA** ディアボラ 2,970  
TOMATOES, FIOR DI LATTE, ROCKET &  
WITH YOUR CHOICE OF SPICY SOPPRESATA OR REGULAR TOSCANA SALAMI  
トマト モッツアレラ ルッコラ スパイシーなソプレスアタ または トスカナ産サラミ

**MARINARA** マリナーラ  2,640  
TOMATO SAUCE, GARLIC, MARJORAM & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
(WITH OR WITHOUT PARMIGIANO REGGIANO)  
トマトソース ニンニク マジョラム エキストラバージンオリーブオイル  
(パルミジャーノ レッジャーノ入り/なし)

**POMODORO E ALICI** ポモドーロエアリーチ 3,190  
TOMATO SAUCE, OLIVES, CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES, ARTICHOKE & CAPERS  
トマトソース オリーブ チェリートマト 自家製アンチョビ アーティチョーク ケッパー

**CALZONE** カルツォーネ 3,850  
MOZZARELLA, PROVOLONE, PARMIGIANO REGGIANO, MORTADELLA & RICOTTA-NDUJA  
プロヴォローネ モッツアレラ パルミジャーノ・レッジャーノ モルタデッラハム リコッタ ドウイヤー

SUPPLEMENT OF HOUSE-MADE STRACCIATELLA +2000 PROSCIUTTO(30G) +2,420  
自家製ストラッチャテッラチーズの追加 プロシュート

## PIZZA BAR SPECIALTIES

### ピッツァバースペシャルテ

#### SEASONAL SALAD

季節のサラダ (スタッフにおたずねください)



ASK

#### INSALATA DI RUCOLA

2,640  
WILD ARUGULA, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, ARTICHOKE, PARMIGIANO REGGIANO  
BALSAMIC VINEGAR & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
ルッコラのサラダ  
チェリートマト ブラックオリーブ アーティチョーク パルミジャーノ・レッジャーノ  
エキストラバージンオリーブオイルとバルサミコ



**TOMATO SALAD**  2,090

FRUITS TOMATOES & CHERRY TOMATOES  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & BASIL  
フルーツトマトとチェリートマトのサラダ  
エキストラバージンオリーブオイルとバジル

**HOUSE-MADE FRESH STRACCIATELLA CHEESE**  2,200

SERVED WITH PIZZA BIANCA  
& 15 YEAR-AGED BALSAMIC VINEGAR  
(RECOMMENDED TO ENJOY WITH SALAD OR PIZZA)  
自家製フレッシュストラッチャテッラチーズ  
ピッツァビアンカと15年熟成バルサミコ  
(サラダやピザと一緒に楽しみください)

**SALUMI & FORMAGGI** 2,970

SELECTION OF PREMIUM COLD CUTS & CHEESE  
手切りの厳選コールドカットと  
チーズの盛り合わせ

## DOLCE デザート

**SEASONAL PIZZA DOLCE** ASK  
季節のピッツァドルチェ (スタッフにおたずねください)

**COPPA GELATO** 880  
YOUR CHOICE OF GELATO: VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO  
ジェラート各種 [バニラ・チョコレート・ピスタチオ]

**PIZZA OVEN-BAKED CHEESECAKE WITH SEASONAL FRUITS** 1,430  
ピザ窯で焼いたチーズケーキ 季節のフルーツ



OUR PIZZA DOUGH IS MADE WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR. THE DOUGH CONTAINS 80% OF WATER AND HAS ONLY 1 GRAM OF YEAST PER KILOGRAM OF FLOUR. THE FERMENTATION LASTS FOR AT LEAST 48 HOURS, CREATING A VERY LIGHT AND DIGESTIBLE CRUST.  
当店では、イタリア産オーガニック小麦を使用し、総重量に対し80%の割合で  
たっぷり水を含ませた生地を48時間かけて熟成させることで、口当たり軽やかなピッツァに仕上げています。



VEGAN DISH  
ビーガン料理



VEGETARIAN DISH  
肉・魚 不使用

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.  
上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で別途15%のサービス料を申し受けます。

# THE PIZZA BAR ON 38<sup>TH</sup>



ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.  
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

## JAPANESE CRAFT BEVERAGE SET

ONE JAPANESE BEER & ONE GLASS WINE FROM BELOW  
ジャパニーズクラフトビール × 日本ワインのセット  
下記より1種類ずつお選びください

3,800



## JAPANESE CRAFT BEER FROM MICROBREWERY DISTANT SHORES BREWING IN HIGASHI-MURAYAMA

東村山のマイクロブルワリー  
「ディスタント・ショアーズ・ブルーイング」  
から届くジャパニーズクラフトビール

Today's Craft Beer Selection  
本日のクラフトビールセレクション

Please ask your server for today's line-up  
本日のラインナップはスタッフにおたずねください

1,980



Head Brewer  
Mr. Ashikawa Michael

## NON-ALCOHOLIC WINE

### ノンアルコールワイン

PARIS'16 BLANC, FRANCE GLASS 125ML 1,650  
(NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE) BOTTLE 1000ML 9,000

パリ・セズィエムブランフランススパークリング  
華やかな黄金色。爽やかな林檎の香りと熟した味わい。

TRAUBENMOST WHITE / RED, AUSTRIA GLASS (125ML) 1,320  
トラubenモストワイン用ぶどうのジュース白/赤 BOTTLE (1000ML) 7,700

INNOVATIVE WINE SET < ALC.0% > 3 GLASSES 4,200  
[SPARKLING/WHITE/RED]  
ソムリエが創作するノンアルコールワインセット (スパークリング・白・赤三種類)

## BEER ビール

SUNTORY THE PREMIUM MALT'S (DRAFT BEER) 1,650  
サントリー ザプレミアムモルツ (生ビール)

## JAPANESE CRAFTS 日本のクラフトドリンク

YUZU TONIC, TOSAYAMA, KOCHI 1,320  
柚子トニック 土佐山 (高知県)

## MINERAL WATER/SOFT DRINK

### ミネラルウォーター/ソフトドリンク

EVIAN 750ML 2,090  
エヴィアン

FUJI MINERAL GOLD 780ML 1,650  
富士ミネラルゴールド

SAN PELLEGRINO 500ML 1,100/ 1,000ML 2,090  
サンペレグリーノ

PERRIER, FRANCE 330ML 1,100/ 750ML 2,090  
ペリエ

FUJI MINERAL SPARKLING 700ML 2,100  
富士ミネラルスパークリング

COLD INFUSED MANDARIN ORIENTAL, TOKYO BLEND TEA 1,650  
マンダリン オリエンタル ブレンドティー (アイスティー)

CHINOTTO MACARIO 2,062  
キノット・マカリオ・ソーダ

GAZZOSA MACARIO 2,062  
ガッツォーサ・マカリオ・レモンソーダ



シェフソムリエ  
野坂昭彦セレクト

日本のマイクロブルワリー、  
ワイナリーで作られる  
素晴らしいビールと  
ワインをご用意いたしました



## JAPANESE WINE FOR PIZZA ピッツァに合わせた日本のワイン

2019 Woody Farm & Winery, Sauvignon Blanc, Yamagata GLASS 2,200  
2021 ウッディ・ファーム&ワイナリーソーヴィニオン・ブラン <山形県> BOTTLE 9,900

A refreshing taste with a touch of citrus, fresh herbs and rich mineral.  
柑橘類、フレッシュなハーブやリッチなミネラル感。清涼感のある爽やかな味わい。

2020 Hirakawa Winery, Sympa, Rosé, Hokkaido GLASS 2,200  
2020 平川ワイナリー サンパ ロゼ <北海道> BOTTLE 13,000

A rosé wine with hint of cherry that leaves a refined acidity  
with fruitful umami.  
チェリーの香りが広がり、凛とした酸味と果実の旨味を余韻に残すロゼワイン。

2018 Solaris, Shinshu Chikumagawa Merlot, Nagano GLASS 2,200  
2018 ソラリス 信州 千曲川メルロー <長野県> BOTTLE 13,200

Moderate barrel aging, the balanced flavour and smooth tannin  
deliver pleasant finish.  
ほどよい樽熟成を行って、バランスの取れた味わいと滑らかなタンニンが心地よい。

2021 Tsuno Wine, Makiuchi Private Reserve, Pinot Noir, Miyazaki GLASS 2,200  
2021 都農ワイン プライベート リザーヴ ピノ・ノワール <宮崎> BOTTLE 15,000

A gentle red fruit aroma along with a touch of oak, delivering a generous  
fruity flavour yet an elegant finish.  
赤い果実の香りが心地よい樽の香りと交わり、豊かな果実味で上品な味わい。

## WINE SET ワインセット

### PREMIUM WINE SET プレミアムワインセット

CHAMPAGNE 8,000  
N.V. Henriot, Brut Souverain (2,800)  
アンリオ ブリュット スーヴェラン

WHITE WINE  
2020 Jermann, Chardonnay (2,700)  
イエルマン シャルドネ

RED WINE  
2017 Oddero, Barolo Classico (3,200)  
オッデーロ バローロ クラシコ



### PLATINUM WINE SET プラチナムワインセット

CHAMPAGNE 10,000  
M.V. Krug, Grand Cuvée ED 170 (6,000)  
クリュッグ グランキュヴェ ED 170

WHITE WINE  
2020 Jermann, Chardonnay (2,700)  
イエルマン シャルドネ

RED WINE  
2017 Oddero, Barolo Classico (3,200)  
オッデーロ バローロ クラシコ



## ITALIAN CRAFT GIN イタリアのクラフトジン



Poli Marconi 46 2,640  
ポーリ マルコーニ46 ABV 46%  
This gin is vacuum bain-marie distilled in small batches and made of seven botanicals including juniper, Moscato grapes, and Montana pine. 世界で唯一「真空蒸溜釜」を用いた極少量生産のジン。ジュニパー、モスカート種の葡萄、モンタナ松など7種類を使用し、華やかでコクのある贅沢な味わい。

Targa Ilva 2,640  
Dolce Vita ABV 40%  
タルガイルヴァ  
ドルチェヴィータ  
Mediterranean Gin obtained through the distillation of spices, roots, citrus fruits and flowers picked exclusively in Italy, such as lemon, bergamot, grapefruit, lime, mandarin and juniper. イタリアの植物だけでつくられるドライジン。レモン、ベルガモット、グレープフルーツ、ライム、マンダリンなど多種類の柑橘とジュニパーベリーの香り

Panarea 2,200  
Panarea Island ABV 44%  
パナレア アイランド  
A craft gin inspired by the many plants and natural bounty that grows on the island of Panarea, north of Sicily. Composed mainly of the island's juniper, coriander, citrus fruits and myrtle berries. イタリア・パナレア島に生育する多くの植物と自然の恵みにインスパイアされたジン。パナレア島に自生するジュニパーを中心に、コリアンダーやマートルベリーを使用。

Panarea 2,200  
Panarea Sunset ABV 44%  
パナレア サンセット  
A twisted version of the Panarea Island Gin, with a fresh, delicate and light taste of grapefruit and basil as a reminiscent of the island sunset. 「パナレア アイランド」の主要ボタニカルにグレープフルーツとバジル加え、島の夕日をイメージしてつくられた軽やかなジン