



PIZZA ALLA PALA

釜焼きピッツァ

OUR PIZZA DOUGH IS MADE WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR. EACH KILOGRAM OF DOUGH ONLY CONTAINS ONE GRAM OF YEAST AND 80% OF WATER. 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、総重量量に対し80%の割合でたっぷりと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。

LA PREFERITA

シェフのおすすめ

THE SIGNATURE ONE

“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

2,500

“STAGIONALE”

SEASONAL PIZZA

季節のピッツァ(スタッフにおたずねください)

ASK

LE CLASSICHE

クラシックピッツァ

THE CLASSIC ONES

“BUFALA”

FRESH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL

トマトと水牛のモッツアレラ バジル

2,400

“CINQUE FORMAGGI”

PROVOLONE, GORGONZOLA, SMOKED SCAMORZA

TALEGGIO, FIOR DI LATTE & TRUFFLE HONEY

チンクエフォルマッジ 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ggio モッツアレラ

2,500

“DIAVOLA”

TOMATO, FIOR DI LATTE CHEESE, ROCKET & SALAME TOSCANO (SPICY OR REGULAR)

“ディアボラ” トマト モッツアレラロケット トスカーナ産サラミ(スパイシー/レギュラー)

2,400

“MARINARA”

TOMATO SAUCE, GARLIC, MARJORAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

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

2,200

SUPPLEMENT OF PROSCIUTTO TOSCANO

トスカーナ産プロシュートを追加にてお楽しみいただけます

ADD 900

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 13% SERVICE CHARGE.

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS ABOUT THE ORIGIN OF THE INGREDIENTS USED BY OUR CHEFS, PLEASE ASK YOUR SERVER.

上記は日本円での表示価格で、別途消費税と13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。

PIZZA BAR SPECIALTIES

ピッツァバー スペシャルティ

INSALATA DI RUCOLA 1,700

WILD RUCOLA SALAD WITH CHERRY TOMATOES

PARMESAN CHEESE SHAVINGS

ARTICHOKES & OLIVES

ワイルドルッコラのサラダ

チェリートマト パルメザンチーズ

アーティチョークとオリーブ

BURRATA & POMODORI 3,900

BURRATA CHEESE, TOMATOES

& AGED BALSAMIC

SERVED WITH PIZZA BIANCA

(RECOMMENDED FOR 2)

ブラータチーズ たくさんのトマトと熟成バルサミコ

素焼きのピッツァ・ビアンカ

(2名様で分けていただけます)

SALUMI & FORMAGGI 2,300

PREMIUM COLD CUTS & CHEESES

CULATELLO HAM, SALAMI

PARMIGIANO VACCHE ROSSE CHEESE

AND TESTUN AL BAROLO CHEESE

SERVED WITH PIZZA BIANCA

手切りの厳選コールドカットとチーズ

クラテッロ/サラミ/赤牛の Parmigiano

Barolo に漬けたチーズ

IL DOLCE

デザート

"L'AMORE" 2,100

GIANDUJA CHOCOLATE PIZZA

WITH WILD STRAWBERRIES

ジャンドゥーヤチョコレートのピザ

ワイルドストロベリー

COPPA GELATO PER SCOOP 600

YOUR CHOICE OF GELATO:

VANILLA, CHOCOLATE, LEMON, MANGO

ジェラート各種

[バニラ・チョコレート・レモン・マンゴー]

AFFOGATO AL CAFFÈ 1,200

VANILLA ICE CREAM WITH ESPRESSO COFFEE

アッフォガート バニラジェラートとエスプレッソ

GLASS WINE FOR PIZZA

ピッツァに合わせたグラスワイン

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

NV MONTENISA

MARCHESE ANTINORI

CUVÉE ROYALE, FRANCIACORTA

モンテニーザ マルケーゼ

アンティノリ キュヴェ ロワイヤル

フランチャコルタ

GLASS 1,900

BOTTLE 9,500

WHITE WINE

白ワイン

20 15 ALLEGRINI,

POGGIO AL TESORO

SOLOSOLE, BOLGHERI, TUSCANY

アレグリーニ ポッジョ アル テゾーロ

ソーロソーレ ボルゲリ トスカーナ

GLASS 2,000

BOTTLE 10,000

20 14 JERMANN

WERE DREAMS

CHARDONNAY

FRIULI-VENEZIA GIULIA

イエルマン ワー ドリームス シャルドネ

フリウリ ヴェネツィア ジュリア

GLASS 3,300

BOTTLE 18,000

RED WINE

赤ワイン

20 14 AGRICOLA

PUNICA MONTESSU

ISOLA DEI NURAGHI SARDINIA

アグリコーラ プニカ モンテッス

イソラ ディ ヌラギ サルデーニャ

GLASS 2,000

BOTTLE 10,000

20 13 ANTINORI

TIGNANELLO

TUSCANY

アンティノリ ティニャネロ

トスカーナ

GLASS 3,500

BOTTLE 20,000

THE COMPLETE WINE CELLAR BOOK AND OUR SOMMELIER'S PAIRING RECOMMENDATION ARE AVAILABLE UPON REQUEST.

当館ワインセラー所蔵のワインリスト並びにソムリエお勧めのワインペアリングをご希望の際はお気軽にお申し付けください。