



FESTIVE SEASON PIZZA BAR MENU

[DECEMBER 22, 23, 24, 25, 31]

12月22日・23日・24日・25日・31日の特別コース

**WINTER TOMATO CARPACCIO
WITH BAKED ROBIOLA CHEESE & SICILIAN OREGANO
SERVED WITH PIZZA BIANCA**

冬採れトマトのカルパッチョ
シチリア産オレガノ ベイクドロビオラチーズ
ピッツアビアンカ

**BAKED MUSHROOMS “AL COCCIO”
SERVED WITH PIZZA CRUST**
ベイクドマッシュルーム “アルコッチョ” ピッツア生地包み

PIZZA MARINARA WITH CANADIAN LOBSTER & BOTTARGA ROE
カナダ産ロブスターとカラスミのピッツア 漁師風

**BAKED VENISON WITH ROOT VEGETABLES
SERVED WITH BLACK TRUFFLE PIZZINO**
ピッツア釜で焼き上げた鹿肉 季節の根菜
黒トリュフのピッツィーノ

**HAZELNUT PRALINE SOUFFLÉ
SERVED WITH PAN DI SPEZIE GELATO**
ヘーゼルナッツプラリネのスフレ
ジンジャーブレッドのジェラート

15,000

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 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 ALLA PALA

釜焼きピッツァ

OUR PIZZA DOUGH IS MADE WITH ITALIAN ORGANIC FLOUR. THE DOUGH CONTAINS 80% OF WATER AND HAS ONLY 1GRAM 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

2,650

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”

SEASONAL PIZZA

ASK

季節のピッツァ(スタッフにおたずねください)

LE CLASSICHE

クラシックピッツァ

THE CLASSIC ONES

“BUFALA”

FRESH BUFFALO MOZZARELLA
TOMATO & BASIL

2,500

“ブファラ” トマトと水牛のモッツアレラ バジル

“MARINARA”

TOMATO SAUCE, GARLIC, MARJORAM
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

2,400

“マリナーラ” トマトソース ニンニク マジヨラム
エキストラバージンオリーブオイル

“CINQUE FORMAGGI”

PROVOLONE, GORGONZOLA
SMOKED SCAMORZA, TALEGGIO
FIOR DI LATTE & TRUFFLE HONEY

2,650

“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
タレツジォ モッツアレラ

“POMODORO E ALICI”

TOMATO SAUCE, OLIVES
HOUSE-MADE ANCHOVIES
ARTICHOKES, BURRATA CHEESE

3,800

“ポモドーロ エ アリーチ”
トマトソース オリーブ 自家製アンチョビ
アーティチョーク ブラータチーズ

“DIAVOLA”

TOMATO, FIOR DI LATTE CHEESE
ROCKET & WITH YOUR CHOICE OF
SPICY SOPPRESATA
OR REGULAR TOSCANA SALAMI

2,500

“ディアボラ” トマト モッツアレラ ルッコラ
スパイシーなソプレッサータ または トスカーナ産サラミ

SUPPLEMENT OF

ADD 900

CULATELLO DI ZIBELLO HAM

プレミアム生ハム「クラテッロ・ディ・ジベッロ」を
追加にてお楽しみいただけます

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 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。

THE PIZZA BAR ON 38TH

PIZZA BAR SPECIALTIES

ピッツアバー スペシャルティ

SEASONAL SALAD ASK
季節のサラダ

TOMATO SALAD 1,750
FRUITS TOMATO & 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

SUPPLEMENT OF BURRATA CHEESE 2,400
SERVED WITH PIZZA BIANCA &
MODENA'S BALSAMIC VINEGAR
ブラータチーズの追加
熟成バルサミコと素焼きのピッツアビアンカ

COPPA DI TESTA DI MAIALE 1,500
PORK HEAD TERRINE
豚肉のテリーヌ
”コッパ・ディ・テスタ・ディ・マイアーレ”

SALUMI & FORMAGGI 2,300
SELECTION OF PREMIUM COLD CUTS
& CHEESE, SERVED WITH GRISSINI
手切りの厳選コールドカットとチーズの盛り合わせ

IL DOLCE

デザート

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

COPPA GELATO PER SCOOP
YOUR CHOICE OF GELATO: 800
VANILLA, CHOCOLATE, LEMON, PISTACHIO
ジェラート各種
[バニラ・チョコレート・レモン・ピスタチオ]

GLASS WINE FOR PIZZA

ピッツア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 GLASS 1,900
MARCHESE ANTINORI BOTTLE 9,500
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

WHITE WINE
白ワイン

20 16 ALLEGRINI, GLASS 2,000
POGGIO AL TESORO BOTTLE 10,000
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

20 15 JERMANN GLASS 3,300
WERE DREAMS BOTTLE 18,000
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

RED WINE
赤ワイン

20 15 AGRICOLA GLASS 2,000
PUNICA MONTESSU BOTTLE 10,000
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

20 14 ANTINORI GLASS 3,500
TIGNANELLO BOTTLE 20,000
TUSCANY
アンティノリ ティニャネロ トスカーナ

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。