



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。

LA PREFERITA

シェフのおすすめ

THE SIGNATURE ONE

“PIZZINO”

MASCARPONE, BLACK OLIVES
& TRUFFLE ESSENCE

2,750

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

2,650

“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

(WITH OR WITHOUT PARMIGIANO REGGIANO)
“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
(パルミジャーノ レッジャーノ入り/なし)

“CINQUE FORMAGGI”

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

2,800

“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
タレツジョ 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

2,650

“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

10G/900

CULATELLO DI ZIBELLO HAM

20G/ 1,600

プレミアム生ハム

30G/2,400

「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。

PIZZA BAR SPECIALTIES

ピッツァバー スペシャルティ

SEASONAL SALAD ASK
季節のサラダ

TOMATO SALAD 1,850
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

INSALATA DI RUCOLA 2,400
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

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ァビアンカ

SALUMI & FORMAGGI 2,700
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
季節のピッツァドルチェ
(スタッフにおたずねください)

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

PIZZA OVEN-BAKED CHEESECAKE 1,300
WITH SEASONAL FRUITS
ピザ窯で焼いたチーズケーキ 季節のフルーツ

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 GLASS 2,000
MARCHESE ANTINORI BOTTLE 11,000
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, 100
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, 100
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 15 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。