





# LE PIZZE

FRESCO E GENUINO!  
da Napoli a Fukuoka e Tokyo



チーズ・粉・トマト・オイルはイタリアより直送。  
本店同様の味わいをお楽しみいただけます。

現地  
オーダー率  
No.1

## MARGERITA

[マルゲリータ]

TOMATO/MOZZARELLA /BASIL  
トマト/モッツァレラ/バジル

**DOPPIA**                    ¥2480  
ドップア

**NORMALE**                ¥1980  
ノルマーレ

## MARINARA

[マリナーラ]

TOMATO/GARLIC/ORIGANO  
トマト/ニンニク/オレガノ

**MAXI**                        ¥2080  
マキシ

**NORMALE**                ¥1780  
ノルマーレ

## QUATTRO FORMAGGI

[クアトロフォルマッジ]

MOZZARELLA/GORGONZOLA/TALEGGIO/GRANA PADANO  
モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/タレグジョ/グラナパダーノ

¥2900

## MALENNA

[マレンナ]

MOZZARELLA/MORTADELLA/PARMIGIANO  
モッツァレラ/モルタデッラハム/パルミジャーノ

¥2700

## FUNGI

[フンギ]

MOZZARELLA/MAIALE/FUNGI  
モッツァレラ/豚ミンチ/キノコ

¥2800

## TODAY'S PIZZA

[本日のピッツァ] \*内容はスタッフまでお気軽にどうぞ!

ask

### Il Tempio della Pizza Napoletana

昔と変わらぬ伝統を守り、今なお愛され続けるピッツァの名店は  
ミケーレ・コンドゥッロにより1870年、ナポリの中心で幕を開けました。



開店当初から5世代のピッツァの巨匠たちが現在まで  
ミケーレの教えを継承した伝統的な製法を用い、ナポリピッツァの真髄である  
マリナーラとマルゲリータの2種類のピッツァを一切のアレンジを加えず  
世界中に名をはせ、愛されるピッツァを提供し続けています。  
この成功の秘訣は天然素材を活かし、  
創設当初から継承されている独自の生地製法にあると言えます。



ダミケーレ ナポリ本店

余ったPIZZAはお持ち帰りいただけます。スタッフまでお気軽に!

\*全て税込価格となります。prices include taxes.