

●ピッツァ亭

- 手作りの石窯で一気に焼き上げるモチモチ感のある生地とシンプルな具材が特徴のナポリピッツァの店
- 1番人気は“マルゲリータ(1,200円)”
トマトソース、モッツァレラチーズ・バジルのシンプルピッツァ
- お薦めは道産豚バラ肉の生ベーコンを散らした“パンチェッタとレモン(1,400円)”
トマトソースベースにモッツァレラチーズと近郊で農薬を使わず育てたバジルに国産で農薬を使わず育てたレモンの爽やかな風味と、生ベーコンの塩分がアクセント。
焼き上げ時間はナポリピッツァの定義通りの1分30秒。
- チーズ好きに人気なのが“クアトロフォルマッジ(1,500円)”。
クアトロはイタリア語で4…4種のチーズのピッツァだが、こちらは5種類と贅沢に!
時々表れるゴルゴンゾーラの塩っ気とコクが、味に深みを与える絶品。
- ご主人が弁膜症で、昨年夏に大手術。
5か月休み、昨年12月再スタート。
フードライターになって13年目。
たくさんの料理人が健康上の理由で引退。
復帰したご主人と美味しいピッツァを歓迎したい。



ピッツァ亭

上川郡東川町東町1丁目・TEL(0166)73-8255

●営業時間／

ランチタイム11:00～LO14:30

ディナータイム17:00～LO20:30

●定休日／火曜日・不定休●P有

- 沖縄は無添加の料理ばかり
サトウキビ体験、ひめゆりの塔など多彩
- 次回は自然の塩のお店

