

東京グルメレポート

アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ

立地：神奈川県横浜市中区新港2-14-1

料理：ピザ、イタリアン、ワインバー

予算：3,000~4,000

食べログ：3.60



<アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ>

百名店にも選ばれた恵比寿超有名ピッツェリアが横浜にオープンしました。直径35cmの衝撃の大きさのピザ。食材は現地の味を再現すべく、【粉・トマト・オイル・ピッツァ窯】をイタリア・ナポリから輸送。フィオルディラッテ等のチーズに至っては、ナポリにて朝出来立てのフレッシュを空輸で直送！現地ナポリ本店で習得したピッツァイオーロが伝統・技に支えられた、ナポリ本店ミケーレの味を再現している。

<メニュー>

- ・マルゲリータ 2,380円
- ・ピアンカ 2,380円
- ・アフエッターミスト 1,200円
- ・魚介のマリネ 1,200円
- ・本日のカルパッチョ 1,800円
- ・セッポリーネ 450円
- ・アンティパスタミスト 2,400円
- ・シンタマ肉のマリアータ 2,900円



今回行ったのは恵比寿で百名店も獲得しているお店。
店内は予約客でいっぱいでした。



今回頼んだのはビアンカ、アフエッタートミスト、
魚介のマリネ、牛肉のタリアータ、ゼッポリーネなどです。



アフエッタートミストは切り立てのハム4種でどれも
塩味が効いていてパクパク食べられます。

ゼッポリーネはピッツアの生地に生海苔が練り込まれていて
もちもちで手が止まらなくなるぐらい美味しい一品でした！
ナポリのソウルフードらしいです。



魚介のマリネはイカやえび、ムール貝
などが入っていて盛り付けも綺麗に
されていて海を感じれます。



香川県産の肉を使ってるという

牛肉のタリアータはレアにしあがっていてお肉の味とバルサミコ酢などのソースと合っていました。タリアータとはお肉を薄く切ってレアに仕上げるイタリアの定番肉料理となっています。独特のバルサミコ酢の甘酸っぱさと芳醇な香りがタリアータによく合っていました。