



PIZZERIA&BAR  
LOGIC

DRINK MENU

コベルト（席料）といたしまして、お一人様¥300（税込330）を頂戴しております。  
There is an additional cover charge of ¥300 per adult, Including consumption tax.

当店では、20歳未満のお客様へのアルコール販売を固くお断りいたしております。  
We never sell alcoholic beverages to customers under the age of 20.

車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール提供はできません。  
We do not serve alcohol to a customer who will be driving.

カッコ内は税込価格です。Prices in parentheses include tax.

# Sparkring



1

[イタリア / ピエモンテ・カルトージオ] 品種: ピノ、シャルドネ

**Terre genuine pinot chardonnay brut**

**テッレ・ジェヌイエーネ・ピノシャルドネ・ブリュット**

強スパークリングかつ辛口の味わい。

フレッシュな柑橘の風味がありながら、濃厚な果実味がしっかりと残ります。

**2,900 (3,190)**



2

[イタリア / カラブリア] 品種: リースリング、ピノビアンコ

**DON extra dry organic**

**DON・エクストラ・ドライ・オーガニック**

きめが細かくスムースな口当たりでありながら辛口の味わい。

葡萄が高品質のためフィニッシュに甘く感じるのは圧巻です。

**4,200 (4,620)**

# White



3

[フランス] 品種: シャルドネ

**Les ormes de cambras chardonnay / Castel**

**カステル・レゾルム・ド・カンブ拉斯・シャルドネ**

Half size bottle  
375ml

熟した黄色いリンゴや黄桃を思わせる香りに、  
焼き菓子やハチミツのニュアンス。

**1,800 (1,980)**



4

[イタリア / トスカーナ] 品種: トレッビアーノ、マルヴァジア

**Bianco toscano / Valvirginio**

**ビアンコ・トスカーノ**

完熟したぶどう由来の甘く華やかなフルーツ香。

飲み口はフレッシュで酸があり、すっきりとした辛口。

**2,900 (3,190)**



5

[イタリア / カンパニーナ] 品種: ファランギーナ

**"Luna turchese" Falanghina / Tenuta le lune del vesuvio**

**"ルーナ・トルケーゼ" ファランギーナ**

爽やかな柑橘香。

パイナップルや白い花。酸が豊かな辛口。

**3,500 (3,850)**



6

[イタリア / トスカーナ] 品種: ヴェルメンティーノ

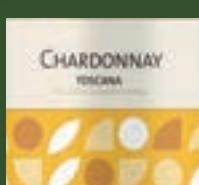
**Vermentino / Valvirginio**

**ヴェルメンティーノ**

完熟フルーツの芳醇な香りと、

ミネラルをしっかりと感じる爽やかな味わいが楽しめる白ワイン。

**4,200 (4,620)**



7

[イタリア / トスカーナ] 品種: シャルドネ

**Chardonnay / Valvirginio**

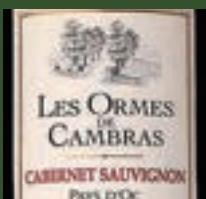
**シャルドネ**

香水のような華やかな香りが特徴。トロピカルフルーツのニュアンス。

しっかりとボディがあり辛口。

**4,500 (4,950)**

# Red



8

[フランス] 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン

**Les ormes de cambres cabernet sauvignon / Castel**

**カステル・レゾルム・ド・カンプラス・カベルネ・ソーヴィニヨン**

カシスやブラックチェリーなどのリキュールを思わせる香りに、  
ほのかなスパイスや針葉樹のニュアンス。

Half size bottle  
375ml

**1,800 (1,980)**



9

[イタリア / トスカーナ] 品種: サンジョヴェーゼ、カナイオーロ

**Rosso toscano / Valvirginio**

**ロッソ・トスカーノ**

赤い果実やそのジャムの香り、丸みがありフレッシュな味わい。  
非常に飲みやすいミディアムボディ。

**2,900 (3,190)**



10

[イタリア / カンパニーナ] 品種: アリアニコ

**"Luna rossa" Aglianico / Tenuta le lune del vesuvio**

**"ルーナ・ロッサ" アリアニコ**

鮮やかなルビーレッド色。チェリーやすみれの花の上品な香り。  
味わいはブルーンやストロベリージャム、ほんのリスピーサーな余韻。

**3,500 (3,850)**



11

[イタリア / プーリア] 品種: メルロー、カベルネ、ネロ・ディ・トロイア

**Fumac / Masseria la sorba**

**フマック**

赤い果実のジャムの香り、ブルーベリー、ブラックベリー、チェリー。  
豊かで力強い味わい。上品なタンニン。

**4,500 (4,950)**



12

[イタリア / トスカーナ] 品種: サンジョヴェーゼ

**Chianti classico organic / Valvirginio**

**キアント・クラシコ・オーガニック**

完全オーガニック栽培のぶどうを手摘み収穫。  
すみれの花。熟したチェリー。こなれた酸と後味にバルサミコのニュアンス。

**4,800 (5,280)**

# Rose



13

[イタリア / ヴェネト] 品種: グレーラ、ピノ・ノワール

**Rosato brut / Villa sandi**

**ヴィッラサンディ・ロザート・ブリュット (ロゼ スパークリング)**

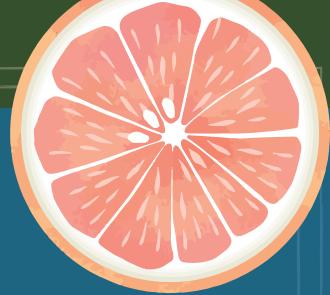
ほんのりとオレンジ色がかった淡い色調のピンク。  
ボリュームのある甘い香りは豊かな果実を連想させます。

**4,500 (4,950)**

# Blu Italy ブルーアイタリー

ガルヴァニーナ湧水に果汁と炭酸を加えたイタリアンソーダ

ソフト  
ドリンク



1800年代後半のイタリアでは小さな造り手が作る、シチリア産レモンに砂糖を少し加えられたレモネードが飲まれるようになりました。ブルーアイタリーのイタリアンソーダは、ガルヴァニーナ湧水に、炭酸と濃縮果汁を加え、爽やかなソーダに仕上がってます。

【ガルヴァニーナ社】

ガルヴァニーナは、紀元前一世紀に古代ローマ人により発見されたイタリア最古の湧泉の1つです。

ガルヴァニーナ社は1847年から4世代にわたり続く家族経営企業ですが、常に最高の品質とイメージで差別化を図ってきました。

イタリア国内のトップクラスのホテルやレストランが、ガルヴァニーナのミネラルウォーターを使用していることがその品質の証です。



14 シチリアンレモンソーダ

Sicilian lemon soda

どんなシチュエーションにも合うドリンクシチリア産レモン果汁のすっきりした爽やかな味わいです。

ALL 700 (770)

15 シチリアンブラッドオレンジソーダ

Sicilian blood orange soda

果汁の甘酸っぱいフレーバーが印象的シチリア産ブラッドオレンジ果汁の甘酸っぱいフレーバーです。

16 ピンクグレープフルーツソーダ

Pink grapefruit soda

イスラエル産ピンクグレープフルーツを使用し酸味のなかに微かな甘さが感じられます。

# Non alcoholic Cocktail “Mocktails”

## ノンアルコールカクテル“モクテル”



17

オレンジサンライズ  
Orange sunrise

Orange  
Tonic Water



18

ボタニカルレモンティー  
Botanical lemon tea

Mint  
Tea  
Lemon



19

バージンモヒート  
Virgin mojito

Ginger ale  
Mint  
Lime



20

ベリーソーダ  
Berry soda

Ginger ale  
Berry  
Lemon

ALL 600 (660)

## Soft drinks ソフトドリンク

21 マスカットオブアレキサンドリアソーダ Muscat of alexandria soda

22 ピーチソーダ Peach soda

23 コーラ Cola

24 ジンジャーエール Ginger ale

25 オレンジジュース Orange juice

26 ウーロン茶 Oolong tea

27 ジャスミンティー Jasmine tea

ALL 480 (528)

28 ブラッドオレンジジュース 550 (605)  
Blood orange juice

29 スパイシーコーラ 600 (660)  
Spicy cola

30 サンペレグリノ(炭酸水)ボトル 750 (825)  
San pellegrino (Bottle)

／ブラッドオレンジ／



オススメ!

話題の  
スパイシー  
コーラ



レモン  
シナモンスティック  
スターAnis  
etc.

# Aperol アペロール

イタリア生まれのオレンジとハーブのお酒。軽やかな甘さとすっきりした後味が大人気！

31 生搾りアペロールスプリッツ

Aperol spritz

32 生搾りアペロールオレンジ

Aperol orange

33 生搾りアペロールスプモーニ

Aperol spumoni

34 生搾りアペロールグレフル

Aperol grapefruit



ALL 880 (968)

# Mojito モヒート

35 モヒート

Mojito

780 (858)

# Cocktails カクテル

## Gin ジンベース

36 ジントニック Gin tonic

37 ジンバック Gin buck

38 オレンジブロッサム Orange blossom

## Vodka ウオッカベース

39 モスコミュール Moscow mule

40 スクリュードライバー Screw driver

## Rum ラムベース

41 ボストンクーラー Boston cooler

42 ジャマイカンドライバー Jamaican driver

## Campari カンパリベース

43 カンパリソーダ Campari and soda

44 カンパリオレンジ Campari and orange

## Lychee ライチベース

45 ライチソーダ Lychee soda

46 ライチオレンジ Lychee orange

## Cassis カシスベース

47 カシスソーダ Cassis soda

48 カシスオレンジ Cassis orange

49 カシスウーロン Cassis oolong

## Peach ピーチベース

50 ファジーネーブル Fuzzy navel

51 ピーチフィズ Peach fizz

52 レゲエパンチ Reggae punch

ALL 580 (638)

# Sour

サワー

果実やお茶など、バラエティ豊かなフレーバーを楽しめるサワー&ハイシリーズ。

焼酎やウォッカをベースに、食事にもよく合うすっきりとした味わいです。

## Sicilian

### Lemon sour レモンサワー

53 シチリアンレモンサワー

Sicilian lemon sour

54 シチリアンレモンミントサワー

Sicilian lemon mint sour

ALL 580 (638)



55 ウーロンハイ

Shochu with oolong tea

480 (528)

56 紅茶ハイ

Shochu with black tea

480 (528)

57 JJ … サントリーのジャスミン焼酎「茉莉花」をジャスミン茶で割ったお酒です。

Shochu with jasmine tea

480 (528)

58 ブラッドオレンジハイ

Shochu with blood orange mix

580 (638)

59 マスカットオブアレキサンドリアサワー

Muscat of alexandria sour

480 (528)

60 ピーチサワー

Peach sour

480 (528)

61 無糖レモンサワー

Unsweetened lemon sour

480 (528)

62 コーラサワー

Cola sour

480 (528)

# Beer ビール

63 生ビール(ザ・プレミアム・モルツ) Draft beer ( The PREMIUM MALT'S ) 650 (715)

おすすめ!

64 モレッティ BIRRA MORETTI 800 (880)

口髭の紳士がトレードマークのイタリアビール

65 ノンアルコールビール Alcohol-free beer 620 (682)



# Highball ハイボール

66 ハイボール Highball 480 (528)

67 ハイボール コーラ&レモン Highball ( cola & lemon) 550 (605)

68 ハイボール ジンジャー&ライム Highball ( ginger & lime) 550 (605)

69 マスカットオブアレキサンドリアハイボール Muscat of alexandria highball 550 (605)

70 ピーチハイボール Peach highball 550 (605)

# Wine ワイン

71 グラスワイン[白] Wine by the glass ( White ) 450 (495)

72 グラスワイン[赤] Wine by the glass ( Red ) 450 (495)

73 スパークリングワイン(グラス) Sparkring wine by the glass 680 (748)

74 サングリア[白] Sangria ( White ) 880 (968)

75 サングリア[赤] Sangria ( Red ) 880 (968)

76 デキャンタ[白] Wine by the carafe ( White ) 2,100 (2,310)

77 デキャンタ[赤] Wine by the carafe ( Red ) 2,100 (2,310)

*Antipasto* 前菜

1

前菜盛り合わせ（大） 2,280 (2,508)  
Assorted appetizers (large size)

2

前菜盛り合わせ 1,280 (1,408)  
Assorted appetizers

3

生ハム・サラミの盛り合わせ 1,580 (1,738)  
Assorted prosciutto and salami

4

スペイン産 最高級イベリコ豚の  
サラミ盛り合わせ 1,080 (1,188)  
Assorted iberico salami

5

とりあえず生ハム 680 (748)  
Prosciutto

6

特選チーズ盛り合わせ 980 (1,078)  
Assorted cheeses

7

本日のカルパッチョ 1,180 (1,298)  
Today's carpaccio

※内容はスタッフへお声がけください

多種多様な前菜の盛合せ！



※写真はイメージです。



Today's choice.



※写真はイメージです。

コベルト（席料）といたしまして、お一人様￥300（税込330）を頂戴しております。カッコ内は税込価格です。

There is an additional cover charge of ¥330 per adult. Including consumption tax. Prices in parentheses include tax.

# Cichetti

## 小皿料理

きのこづくしの  
さっぱりマリネ

8

イタリアンミックスナッツ 480 (528)

Italian mix nuts



9

4種のキノコのさっぱりレモンマリネ 580 (638)

4 kinds of mushroom lemon marinade

とりあえずの一品に  
オススメ！

10

オリーブ盛り合わせ 630 (693)

Assorted olives



11

ピクルス 480 (528)

Pickles



12

燻製枝豆 380 (418)

Smoked edamame (green soybeans)

13

カラスミまみれのブロッコリー  
ガーリック風味 630 (693)

Broccoli with dried mullet roe and garlic

定番人気！



14

海の幸のマリネ  
“フルッティ ディ マーレ” 630 (693)

Marinated seafood "Frutti di mare"

15

ローストビーフポテサラ 830 (913)

Roastbeef potato salad

溢れる魚卵！

16

魚卵タップリ！卵ポテサラ

Potato salad with hard-boiled egg,  
covered in salmon roe

980 (1,078)



# Antipasto caldo e fritto

温菜&フリット

17

南イタリアのライスコロッケ

South Italian rice croquette

780 (858)



18

ニンニクとハーブの

トスカーナ風フライドポテト

580 (638)

Tuscan fries with garlic and herbs

19

チキンフリット ハニーマスター添え

680 (748)

Chicken fritto with honey mustard



20

ガリシア風タコのフリット

780 (858)

Deep-fried octopus

21

ウニとクリームチーズのオムレツ

Sea urchin and cream cheese omelet

1,380 (1,518)



パリパリ食感！

22

サーモンさくさく揚げ タルタルソース添え

Crispy deep-fried salmon skewer  
with tartar sauce

1本 480 (528)



サーモンをカダイフで巻いた  
パリパリの串揚げに  
タルタルソースとイクラをトッピング！

カダイフとは？

トルコやギリシャを起源とする麺状の生地。  
「天使の髪」とも呼ばれています。



23

フィレンツェ風 トリッパのトマト煮込み

Florentine-style tripe  
simmered in tomato sauce

1,280 (1,408)

トリッパとは？

牛の第2胃「ハチノス」のこと。

ホルモンの中でもとくに味が良いと言われ、じっくりと煮込むとやわらかくとろけるような食感に。

24

自家製三元豚のサルシッチャ

Homemade "Sangenton salciccia"  
Italian sausage

880 (968)



# Insalata サラダ



サラダ人気 No.2



25

雪山シーザーサラダ 880 (968)  
'Snowy mountain' Caesar salad



サラダ人気 No.1

26

スマーキュサーモンと  
アボカドのサラダ 1,180 (1,298)  
Smoked salmon and avocado salad



27

エビとホタテの  
サラダカルボナーラ 980 (1,078)  
Shrimps and scallops salad carbonara



28

ミックスシーフードサラダ 980 (1,078)  
Mixed seafood salad



29

ローストビーフサラダ 1,280 (1,408)  
Roastbeef salad

スタッフおすすめ！



30

水牛のモッツアレラチーズと  
ミニトマトのカプレーゼ 1,380 (1,518)  
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese  
and mini tomatoes

# Ajillo

アヒージョ



アヒージョ人気 No.1



31

カマンベールチーズと  
ミニトマトのアヒージョ  
Camembert cheese and tomato ajillo 980 (1,078)



32

エビとマッシュルームのアヒージョ  
Shrimp and mushroom ajillo 980 (1,078)



33

スペイシーソーセージと  
ジャガイモのアヒージョ  
Spicy sausage and potato ajillo 880 (968)



34

タコとブロッコリーのアヒージョ  
Octopus and broccoli ajillo 980 (1,078)



35

高知県産 四万十鶏とパプリカのアヒージョ  
Kochi prefecture Shimanto chicken and  
red bell pepper ajillo 780 (858)



36

シラスと明太子のアヒージョ  
Whitebait and spicy pollack roe ajillo 980 (1,078)

- 37 バケット Baguette 480 (528)  
38 バケット ガーリック風味 Baguette (garlic) 530 (583)  
39 バケット 明太子風味 Baguette (spicy pollack roe) 530 (583)

# Pasta パスタ

イクラ  
たっぷり!

## 2 当店人気 No.2

40

シラスとイクラのペペロンチーノ  
Whitebait and salmon roe spaghetti aglio e olio  
1,680 (1,848)



## 3 当店人気 No.3

41

具だくさん海の幸の  
トマトクリームソース “ペスカトーレ”  
"Pescatora spaghetti"  
with plenty of seafood and tomato cream sauce  
1,580 (1,738)



42

スモークサーモンと  
イクラのレモンクリームソース ----- 1,480 (1,628)  
Smoked salmon and salmon roe  
lemon cream sauce pasta

43

激辛!! チキンペンネアラビアータ ----- 1,180 (1,298)  
Spicy chicken penne arrabiata 



44

エビとフレッシュバジルの “ジェノベーゼ” ----- 1,580 (1,738)  
Fresh basil pesto sauce "Genovese" with shrimp



45

黒毛和牛とジャパンXの  
ミートソース マッシュルーム添え  
Japanese black beef and Japan X  
meat sauce with mushrooms  
1,580 (1,738)

46  
パスタ大盛り ----- + 480 (528)  
Large serving of pasta

※カッコ内は税込価格です。  
※Prices in parentheses include tax.

# パスタ人気 No.1



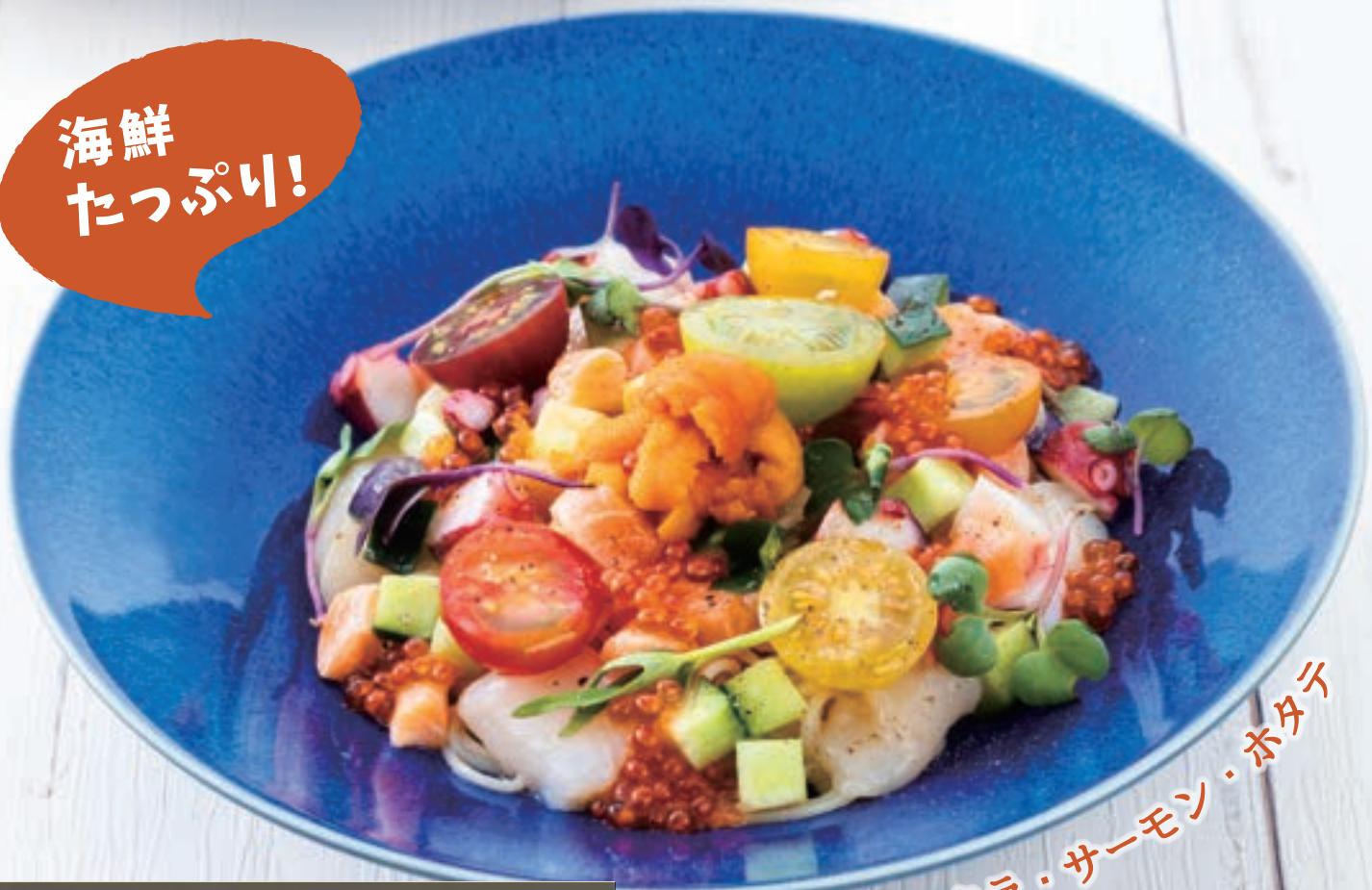
47

天使のカルボナーラ “アンジェロ”  
Carbonara “Angelo”

1,580 (1,738)

フワフワのパルメザンチーズを  
天使の羽に見立てた濃厚な  
カルボナーラスパゲッティ。

海鮮  
たっぷり!



48

雲丹・タコ・イクラ・サーモン・ホタテの  
海鮮たっぷり冷製パスタ  
Chilled seafood-bowl pasta with sea urchin,  
octopus, salmon roe, salmon, and scallops

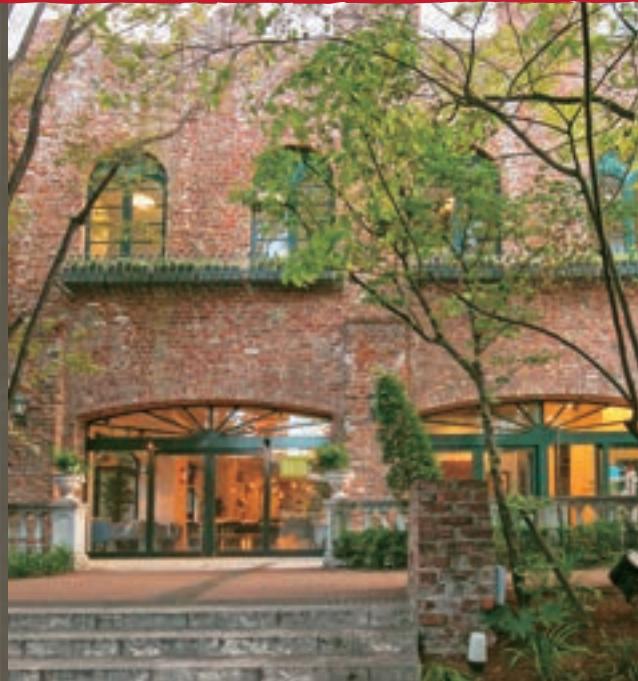
1,680 (1,848)

ウニ・タコ・イクラ・サーモン・ホタテ

# Secondo piatto

肉・魚料理

## Special collaboration



樹々に囲まれた森の中にいるような、  
ヨーロピアンガーデンのイタリアンレストラン。  
人気のチーズフォンデュをLOGiCでもお楽しみいただけます。  
可愛らしい切り株に乗ったビーフとチキンにとろ~りチーズを  
たっぷりとつけて召し上がりください。

49

ビーフ & グリルチキンの  
切り株ミートフォンデュ

Beef and grilled chicken with cheese fondue

1,880 (2,068)





## 肉料理人気 No.1

50

豚バラ肉のロースト“パンчетタ”  
Specialty roasted pork belly "Pancetta"

1,380 (1,518)



51

高知県産 四万十鶏のグリル  
燻製塩添え

Kochi prefecture grilled Shimanto chicken  
with smoked salt

1,780 (1,958)

52

牛ハラミのタリアータ  
Skirt steak "Tagliata"

2,180 (2,398)

牛ハラミ（サガリ）使用。  
ヘルシーで低カロリーな薄切りステーキです。



## 魚料理人気 No.1

53

サーモンのブラックレアカツ  
Charcoal bread-coated rare salmon cutlets

1,980 (2,178)

竹炭パン粉をまぶした黒い衣のサーモンレアカツ。  
タルタル・イクラ・卵黄・透明醤油・ポテトサラダ  
お好きな付け合わせで召し上がりください。

# Dolce デザート



デザート人気 No.1

植木鉢みたいな  
可愛いティラミス♪

54

ティラミス

Tiramisu

950 (1,045)



55

シチリアのアイスケーキ “カッサーダ”

Sicilian-style cold cheese cake "Cassata"

北海道産の濃厚クリームチーズに甘酸っぱいドライフルーツとナッツを練り込んだアイスデザート。

780 (858)



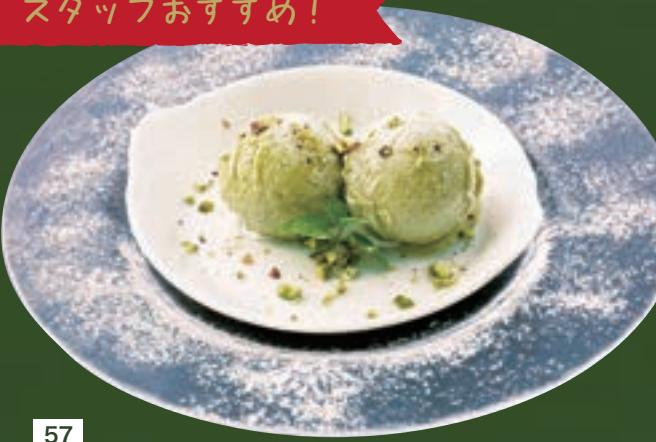
56

ガトーショコラ

Gateau chocolat

チョコをたっぷり使った濃厚なショコレートケーキ。

680 (748)



57

ピスタチオのジェラート

Pistachio gelato

風味豊かなピスタチオのジェラート。

530 (583)



58

濃厚カタラーナ

Rich "Cream catalana"(Spanish custard dessert)

北海道十勝産の生クリームと牛乳で焼きあげた

カスタードプリンに、バニラアイスをトッピング。

780 (858)

※カッコ内は税込価格です。

※Prices in parentheses include tax.

# PIZZA ピツツア

Size: 9インチ  
(23cm)

59

究極のマルゲリータD.O.C  
& クアトロ フォルマッジ  
MARGHERITA D.O.C & QUATTRO FORMAGGI

2,280 (2,508)



60

マルゲリータ  
& フンギエパンナ  
MARGHERITA & FUNCHI E PANNA

1,780 (1,958)



61

PIZZA R&B  
ビスマルク ロッソ & ビアンコ  
BISMARCK ROSSO & BIANCO

1,980 (2,178)

HALF&HALFはこちらの3種類のみの販売となります。  
その他商品での組み合わせはございませんので、  
予めご了承くださいませ。

# Pizza ピzza

当店一押し！水牛モツツアレラの凝縮した味わいを！

62

## MARGHERITA D.O.C

究極のマルゲリータD.O.C

1,980  
(2,178)

BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL  
水牛のモツツアレラ / ミニトマト / バジル



マルゲリータに卵と生ハムをトッピング！

63

## BISMARCK ROSSO

ビスマルク ロッソ

1,780  
(1,958)

MOZZARELLA, PROSCIUTTO, EGG, FRESH BASIL  
モツツアレラ / 生ハム / タマゴ / バジル



## MARINARA

CHERRY TOMATOES, OREGANO, GARLIC, FRESH BASIL  
マリナーラ ミニトマト / オレガノ / ニンニク / バジル

980  
(1,078)

## ROSSA

トマトベース

64



## ROMANA

MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO

ロマーナ モツツアレラ / アンチョビ / オリーブ / オレガノ

1,380  
(1,518)

## MARGHERITA

MOZZARELLA, FRESH BASIL

マルゲリータ モツツアレラ / バジル

1,380  
(1,518)

65



66



## DIAVOLA

MOZZARELLA, PICCANTE SALAMI, FRESH BASIL, CHILI

ディアボラ モツツアレラ / ピカンテサラミ / バジル / 唐辛子

1,480  
(1,628)

67



## PRINCIPESSA

MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, FRESH BASIL

プリンチペッサ モッツァレラ / ミニトマト / バジル

68



1,380

(1,518)

## PROSCIUTTO E MAIS

HAM, SWEET CORN, FRESH CREAM, FRESH BASIL

プロシュート エ マイス

1,580

(1,738)

プロシュートコット / スイートコーン  
生クリーム / バジル

69



## FUNGHI E PANNA

MOZZARELLA, MUSHROOMS, FRESH BASIL  
PROSCIUTTO COTTO, FRESH CREAM

フンギ エ パンナ

70



1,580

(1,738)

モッツァレラ / キノコ / バジル  
プロシュートコット / 生クリーム

## PUTTANESCA

MOZZARELLA, FRESH BASIL, OLIVES, CAPERS, CHILI  
CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES, GARLIC, OREGANO

プッタネスカ

1,580

(1,738)

モッツァレラ / バジル / オリーブ / ケッパー / 唐辛子  
ミニトマト / アンチョビ / ニンニク / オレガノ

71



## BIANCA

モッツァレラベース

72

## VERDE

ヴェルデ

1,480

(1,628)

MOZZARELLA, ARUGULA, ANCHOVIES, CAPERS

モッツァレラ / ルーコラ / アンチョビ / ケッパー



73

## QUATTRO FORMAGGI

クアトロ フォルマッジ (はちみつ付き)

MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, PARMIGIANO,  
FRESH CREAM, HONEY

モッツァレラ / ゴルゴンゾーラ / タレッジョ / パルミジャーノ / 生クリーム / はちみつ



チーズ好き必食！  
はちみつをかけて  
召し上がりください。

CAMPIONATO MONDIALE DEL PIZZAIUOLO TROFEO CAPUTO

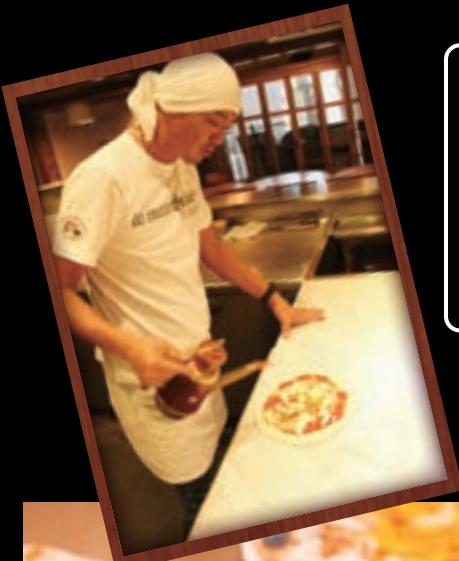
ナポリピッツァ職人世界選手権  
クラシカ部門外国人部門 優勝

# ピツツァイオーロ 庄司 淳一 監修

*Dear Sheini*

ピツツァイオーロ 庄司 淳一

2012年 Campionato Mondiale  
del Pizzaiuolo Trofeo Caputo  
～世界選手権にて部門 優勝～



焼きたてのナポリピツツァを熱々の内に召し上がりください。



生地の材料は小麦粉をベースに、酵母・水・塩の4種を練り上げて作ります。  
縁のモチモチ感を出すために「水の配合」、「相性の良い酵母」について研究を重ねました。