La Storia

1870年、コンドゥッロ家がナポリの中心で
伝統的なピッツァを伝道する、
巨匠たちの歴史の幕を開けました。

サルヴァトーレの息子のミケーレ・コンドゥッロは、トッレ・アンヌンツィアータの
著名なベテラン師匠たちの下で、ピッツァの生地作りから焼き加減までの極意を習得しました。

1930 年に現在の店舗 Cesare Sersale 通りに移転しそれ以来現在まで、
この地は多くの専門家やジャーナリストから”ピッツァの聖なる神殿”と呼ばれています。

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
一切のアレンジをせず製造し、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るでしょう。

ダ ミケーレ ナポリ本店

2012年、東京・恵比寿に世界第2号店をオープン。

現地の味を再現すべく、ピッツァの素材は粉・トマト・オイルにピッツァ窯をイタリアより輸送。
現地ナポリ本店に認められたピッツァイオーロ（ピザ職人）が
伝統・技に支えられた、ダ ミケーレの味を再現します。

L'Antica Pizzeria da Michele

Maestri Pizzaioli dal 1870 - Napoli

現地オーダー率No.1!

MARGHERITA

[マルゲリータ]

pomodoro, mozzarella, basilico, olio e formaggio

トマト・モッツァレッラ・バジル・オイル・チーズ

¥2,500

MARINARA

[マリナーラ]

pomodoro, aglio, origano ed olio

トマト・ニンニク・オレガノ・オイル

¥2,100

[価格は全て税込です]

EBISU LIMINATO

恵比寿店限定メニュー 7.1 TUE-8.31 SUN

Pizza Guanciale

[ピッツァ グアンチャーレ]

Guanciale, Cipolla rossa, Fiordilatte
Aglio, Peperoncino, Basilico, Olio

グアンチャーレ、赤玉ねぎ、フィオルディラッテ
ニンニク、唐辛子、バジル、オイル

¥3,280

Spadino

[スパディーノ]

Pesce spada affumicato , Pomodorini, Aglio
Rucola di selvatico, Limone, Olio

メカジキの燻製ハム、ミニトマト
ニンニク、セルバチコ、レモン、オイル

¥3,100

[価格は全て税込です]

L'Antica Pizzeria da Michele

Maestri Pizzaioli dal 1870 - Napoli

VARIAZIONE　バリエーション・ピッツァ

COSACCA　¥ 1,930

[コサッカ]

pomodoro, basilico, olio e formaggio

トマト・バジル・オイル・チーズ

たっぷりのトマトソースに粉チーズの
風味とバジルがマッチ。

BIANCA　¥ 2,500

[ビアンカ]

mozzarella, basilico, olio e formaggio

モッツァレッラ・バジル・オイル・チーズ

生地とモッツァレッラチーズが相性抜群！
真っ白（ビアンカ）なピッツァ。

Genovese Napoletana　¥ 3,000

[ナポリ風ジェノベーゼ]

Fiordi latte, salsa di cipolla, carne di maiale
cipolla rossa, Pepe nero, Pecorino Romano, Basilico

フィオルディラッテ、玉ねぎソース、豚肉、赤玉ねぎ、黒胡椒
ペコリーノロマーノ、バジル

ナポリの伝統料理をピッツァに!甘くなるまで炒めた玉ねぎと
ホロホロの豚肉。アクセントの黒胡椒がピッツァとの相性抜群です!

CHIUSA　¥ 2,500

[キューサ]

pomodoro, mozzarella, basilico, olio e formaggio

トマト・モッツァレッラ・バジル・オイル・チーズ

カルツォーネ（二つ折り）の三日月型ピッツァ。

ANTIPASTI　アンティパスト

Insalata Verde　¥ 1,200

彩り野菜のサラダ

Afettato misto　¥ 1,000

アフェッタートミスト

Prosciutto　¥ 1,300

生ハム

Formaggi Misto　¥ 1,200

チーズの盛り合わせ

Olive　¥ 600

オリーブ

Zeppoline　¥ 700

ゼッポリーネ

青のりをピッツァ生地に練り込んで揚げた
モチモチ食感のイタリアのソウルフード

Fritto Misto di Mare　¥ 1,500

エビとスルメイカのフリットミスト

Staff Recommended

スタッフおすすめ 季節のグラスワイン

GLASS ¥1,080～¥1,480

白・赤 各4～6種、ロゼ1～2種
グラッパ、デザートワインもご用意しております。
お好みをスタッフまでお伝え下さい。

Spumante
スプマンテ（白・辛口）
スタッフおすすめ季節のスプマンテ

Bianco
白ワイン：全て辛口
・柑橘　・ハーブ　・ミネラル　・フルーティー
・定番　・樽　・おまかせ

Rosato
ロゼワイン
スタッフおすすめ季節のロゼワイン

Rosso
赤ワイン
・ライトボディ（軽め）　・ミディアムボディ（中間）
・フルボディ（重ため）　・定番　・おまかせ

Classico vino napoletano

ナポリの定番ワイン

ナポリがあるカンパニア州を代表するワイン、ファランギーナとアリアンコ。マルゲリータ、マリナーラとご一緒にどうぞ。

CARAFE ¥3,600
カラフェ

BOTTLE ¥4,900
ボトル

その他ボトルリストも別紙でご用意しております。
スタッフまでお声かけください。

［ 価格は全て税込です ］

Le proposte da Michele!

イタリア・ローマで誕生した
プレミアムイタリアンビール

Peroni Nastro Azzurro — DRAFT ¥900
ペローニ ナストロアズーロ

Peroni Nastro Azzurro<Bottle> — 330ml ¥1,380
ペローニ ナストロ アズーロ（瓶ビール）

BIRRA MORETTI <Bottle> — 330ml ¥1,380
モレッティ （瓶ビール）

KIRIN Heartland <Bottle> — 330ml ¥850
キリンハートランド（瓶ビール）

ノンアル **Heineken 0.0** <Non Acolico / Bottle> — 330ml ¥780
ハイネケンゼロ （ノンアルコール／瓶ビール）

Cocktail Nazionali イタリアンカクテル

Aperol Spritz ¥850
アペロール スプリッツ

若者を中心にイタリア全土で人気のカクテル。
アペロール ＋ プロセッコ ＋ ソーダの組み合わせ。

Limoncello Soda / Shot ¥800
リモンチェッロ ソーダ / ショット

ナポリといえばこれ!!現地のレシピで本場ナポリの味を再現しています。レモンの風味豊かな味わい。ぜひ、イタリア・ナポリを感じてください!!

Amaretto Ginger ¥800
アマレットジンジャー
アマレットとはイタリア語で「少し苦いもの」という意味。

Campari Soda ¥800
カンパリソーダ
イタリアを代表するミラノ発祥のハーブ系リキュール。

Mimosa ¥850
ミモザ
女性に人気のスパークリングカクテル。

Bergamotto Soda ¥900
ベルガモット ソーダ
南イタリア・カラブリア州で有名な柑橘系リキュール。
女性に人気!!

Gin Tonic ¥950
ジン トニック
イタリア産ドライジン使用。

※イタリア産ジン各種あります スタッフまでお尋ねください

Whisky ウィスキー
※イタリアンウイスキー各種あります スタッフまでお尋ねください

Black Nikka ¥700
ブラックニッカ/ソーダorストレート

Single Malt Miyagikyo ¥1,400
シングルモルト 宮城峡/ソーダorストレート

Non Alcolico ノンアルコール

Da Michele Ebisu Bevanda: Fatta in Casa
ダ・ミケーレ恵比寿 自家製ドリンク

HOT 出来ます!

Italian Ginger Ale
イタリアンジンジャエール
イタリア発のレシピをアレンジした
自家製ジンジャエール。
¥750

Italian Cola
イタリアンコーラ
シチリア産のレモン果汁を
使用した自家製コーラ。
¥750

Coca-Cola ¥550
コカコーラ

Coca-Cola zero ¥550
コカコーラ ゼロ

Ginger Ale ¥550
ジンジャーエール

Succo di mela ¥550
アップル

Succo dI Pompelmo ¥550
グレープフルーツジュース

Succo d'Arancia ¥600
オレンジ

Succo d'Arancia Rossa ¥850
ブラッドオレンジ

Succo di'Mandarine ¥850
マンダリンオレンジ

Succo di Pesca e Mango ¥850
桃とマンゴー

Limonata ¥900
リモナータ（微炭酸）

Sanpellegrino 500ml ¥880
サンペレグリノ（炭酸水）

Acqua Panna 500ml ¥880
アクアパンナ（水）

Digestivo 食後酒
※イタリアの定番食後酒各種あります。スタッフまでお尋ねください。

イタリアには食後酒（ディジェスティーヴォ）という、
食事を終えるときに強いお酒を飲む習慣があります。
強いアルコールが胃を活性化させ、消化を促進する効果があると言われています。
ぜひ最後までイタリア文化をお楽しみください。

Fernet Branca ¥750
フェルネット ブランカ

Montenegro Amaro ¥750
モンテネグロ アマーロ

Vinsant 60ml ¥1,480
ヴィンサント

Molinari Sambuca ¥750
モリナリサンブーカ

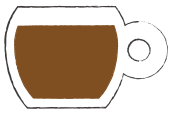
Tiramisùcello ¥750
ティラミスチェッロ

Grappa ¥1,480~
グラッパ

[価格は全て税込です]

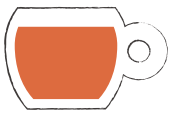
Caffè カフェ

Espresso
エスプレッソ
¥400



Caffè (Caldo/Freddo)
コーヒー（ホット／アイス）
¥550

Tè 紅茶



Camomilla
カモミール（ホット）
¥550

T'e (Caldo/Freddo)
紅茶（ホット／アイス）
¥550

Dolce ドルチェ

Tiramisù
ティラミス
¥920

Terrina di cioccolato
チョコレートテリーヌ
¥900

Torta al formaggio
al forno
ベイクドチーズケーキ
¥880

Gelato
アイス
・Vaniglia バニラ
・Mango マンゴー
・Caramello salato 塩キャラメル
1tipo ¥680

[価格は全て税込です]