

PIZZA FIRENZE

## “ピッツァフィレンツェ” 日本1号店の誕生まで

1986年、サベリオ・マデオ氏は、イタリア・フィレンツェの中心街にトラットリア（カジュアルレストラン）“Trattoria Bordino”（トラットリア・ボルディノ）を開業しました。これが、“ピッツァフィレンツェ”物語の始まりです。

そして2001年には、「素材の品質にこだわった、6種類だけのピッツァ」という画期的なコンセプトのピッツァ専門店“PIZZAMAN”（ピッツァマン）を開業しました。

その後、“PIZZAMAN”は2代目に引き継がれ、ピッツァの本場イタリア国内で12店舗になりました。その間、ヨーロッパ全地域に広がる健康志向という新しい時代の流れに応えるべく、伝統的なピッツァを「健康志向のピッツァ」というコンセプトに進化させました。その一つが、食物繊維（イヌリン）を配合した小麦粉を使ったピッツァ生地の開発であり、グルテンフリーの美味しいピッツァです。こうした進化を遂げた“PIZZAMAN”は、「ピッツァの健康食」を提供する人気店として、イタリア国内、そしてロンドンにも広がりました。

2017年、そうした新しい実績、進化したコンセプトを世界に向けて発信すべく、新ブランド“PIZZA FIRENZE”を立ち上げました。

2019年秋、イタリア・フィレンツェに親しみを感じる人々、イタリア料理やピッツァが大好きな人々が多い日本で初めてとなる、“PIZZA FIRENZE”表参道店としてグランドオープンするに至りました。



## 食物繊維「イヌリン」配合のピッツァ生地

“PIZZA FIRENZE”のピッツァ生地は3種類をご用意しています。

イヌリン入り小麦粉  
Farina Bianca + Inulina

“PIZZA FIRENZE”では、当店が直輸入した100%イタリア産ピッツァ用小麦粉に、ヨーロッパ産イヌリンを加えています。イヌリンは水溶性食物繊維として知られています。ピッツァの生地に加えることで、消化に優しい、新しいピッツァに仕上がります。

全粒粉  
Grano Integrale

小麦をまるごと粉状にしているので、食物繊維やミネラルが豊富に含まれているのももちろん、ピッツァに仕上げると、表皮と胚芽の芳醇な香りと風味を楽しめます。

グルテンフリー  
Gluten Free

“PIZZA FIRENZE”独自配合のグルテンフリー粉をイタリアから直輸入。糖質が気になる方、グルテンを抑えたい方にも、美味しいピッツァをお楽しみいただけます。

## 健康に配慮した料理

“PIZZA FIRENZE”では、ピッツァ以外の料理も、健康に配慮しつつ、食物繊維やビタミンが豊富に含まれたメニュー。フィレンツェがあるイタリア・トスカーナ地方で好まれる料理を中心に取り揃えています。

## 賞歴・アワード

イタリア各地で開催されるピッツァ職人コンテストで入賞。2015年には、グルテンフリーピッツァのヨーロッパチャンピオンを受賞しました。

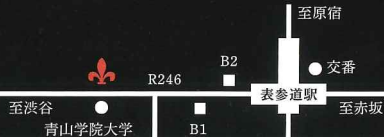


ピッツァフィレンツェ表参道店

TEL.03-5962-7033

〒150-001  
東京都渋谷区神宮前5-52-2  
青山オーバルビル1階  
（表参道駅B2出口 徒歩4分）

営業時間：11:00～15:00（14:30ラストオーダー）  
17:00～22:00（21:30ラストオーダー）  
定休日：月曜日、祝日の場合翌日  
（ビル休館日は休日）



HP



Instagram





# PIZZA

ピッツァフィレンツェのピッツァは、自社で輸入したイタリア産小麦を100%使用しております。生地は小麦粉、グルテンフリー、全粒粉の3種類からお選びください。



グルテンフリーピッツァ  
ヨーロッパチャンピオン受賞



FARINA BIANCA+INULINA  
FB イタリア産小麦粉



FARINA SENZA GLUTINE  
SG グルテンフリー粉



GRANO INTEGRALE  
GI 全粒粉



# SECONDI

十勝豊西牛の  
ビステッカ・  
フィオレンティーナ  
BISTECCA  
ALLA  
FIorentINA ●●●  
7,800 YEN (700g)



十勝豊西牛のタリアータ  
TAGLIATA DI MANZO

(100g) 1,400 YEN  
(200g) 2,800 YEN  
(300g) 4,200 YEN  
[ 100g単位で +1,400 YEN ]  
※写真は300gとなります。



ピッツァの定番中の定番です。  
マルゲリータ  
MARGHERITA

トマトソース、モッツアレラ、  
バジル、グラナパダーノ

FB 1,300 YEN  
SG 1,500 YEN  
GI 1,500 YEN



ワンランク上のモッツアレラチーズです。  
マルゲリータ ブッフアラ  
MARGHERITA CON BUFALA

トマトソース、水牛のモッツアレラ、  
バジル、グラナパダーノ

FB 1,600 YEN  
SG 1,800 YEN  
GI 1,800 YEN



幻のフレッシュチーズ  
ブラータを使用しています。

ブラータ

BURRATA

トマトソース、ブラータ、  
ルッコラ、ミニトマト、  
オレガノ、バジル

FB 2,400 YEN  
SG 2,600 YEN  
GI 2,600 YEN

チーズ好きにおすすめです。  
クアトロフォルマッジ  
QUATTRO FORMAGGI

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、  
タレジノ、リコッタ、バジル、  
グラナパダーノ

FB 1,500 YEN  
SG 1,700 YEN  
GI 1,700 YEN



半熟卵とチーズがとろける。  
ビスマルク  
BISMARCK

卵、きのこ、ハム、モッツアレラ、  
グラナパダーノ

FB 1,500 YEN  
SG 1,700 YEN  
GI 1,700 YEN



日本テレビ「news every.」で  
紹介されたあのサルティンボッカです。

サルティンボッカ  
SALTIMBOCCA

モッツアレラ、スカモルツァ、  
ミニトマト、ルッコラ

FB 2,000 YEN  
SG 2,200 YEN  
GI 2,200 YEN



# INSALATA

・ピンクキヌア ●●●  
INSALATA DI QUINOA ROSSA

800 YEN

・有機野菜のグリーンサラダ ●●●●  
INSALATA VERDE VEGETALE BIOLOGICA

900 YEN

・生ハムとチーズの有機野菜のサラダ ●●●●  
INSALATA VERDE VEGETALE BIOLOGICA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

1,200 YEN



ピンクキヌア

# PASTA

・十勝豊西牛のラグー ●●● 1,600 YEN  
RAGU ALLA TOSCANA

・イタリア産トマトソースパスタ ●●●● 1,400 YEN  
PASTA AL POMODORO

・バジルペーストパスタ ●●●● 1,400 YEN  
PASTA AL PESTO



十勝豊西牛のラグー

# ANTIPASTI

・アンティパスト3種盛合せ ●●  
3 TIPI DI ANTIPASTI A SCELTA

900 YEN

・トリッパの煮込み ●●●  
TRIPPA ALLA FIORENTINA

900 YEN

・万願寺唐辛子のソテー ●●●●  
PEPERONCINI IN PADELLA

700 YEN

・揚げピッツァとフレッシュモッツアレラと生ハムの盛り合わせ ●●●●  
COCCOLI + FIOR DI LATTE + CRUDO

1,800 YEN

・アーモンド入りオリーブのフライ ●●●●  
OLIVE FRITTE

500 YEN

・ジャガイモとローズマリーのロースト ●●●●  
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

600 YEN

・生ハム・サラミの盛り合わせ ●●●  
AFFETTATI MISTI TOSCANI

1,500 YEN



トリッパの煮込み



アーモンド入りオリーブのフライ



ジャガイモとローズマリーのロースト



生ハム・サラミの盛り合わせ

# DOLCE

・メリンガータ ●● 600 YEN  
MERINGATA

・ティラミス ●● 500 YEN  
TIRAMISU

・クレームカラメル ●● 800 YEN  
CREME CARAMEL

・レモンのソルベ ●●●● 400 YEN  
SORBETTO AL LIMONE



メリンガータ

ティラミス

# DRINK

・エスプレッソ 400 YEN  
ESPRESSO

・アメリカーノ 450 YEN  
AMERICANO

・アイスコーヒー 450 YEN  
CAFFE FREDDO

・アイスカフェラッテ 500 YEN  
CAFFE LATTE FREDDO

・カプチーノ 550 YEN  
CAPPUCCINO

・マッキアート 550 YEN  
MACCHIATO

・アールグレイ 500 YEN  
EARL GREY

・ダーゼリン 500 YEN  
BARZELING

・カモミール 500 YEN  
CAMONILLA

・ミントティー 500 YEN  
TE ALLA MENTA

・ウーロン茶 300 YEN  
TE CHINESE

・オレンジ 350 YEN  
ARANCIA

・ココ・コーラ 400 YEN  
COCA COLA

・ジンジャーエール 400 YEN  
GINGER ALE

・レモネード 500 YEN  
LIMONATA

・ナストロアズーロ生 800 YEN  
MASTRO AZZURRO

・スーパードライ 瓶 600 YEN  
ASAHI SUPER DRY

・グラスワイン 500 YEN ~  
(スパークリング / 白ワイン / 赤ワイン)

・BICCHIERE DI VINO (SPUMANTE / VINO BIANCO / VINO ROSSO)

本物のワインの銘柄・価格はスタッフにお尋ねください。

ピッツァフィレンツェ表参道店

〒150-001 東京都渋谷区神宮前5-52-2青山オーバルビル1階  
(表参道駅B2出口 徒歩4分)

TEL. 03-5962-7033

営業時間: 11:00~15:00(14:30ラストオーダー)  
17:00~22:00(21:30ラストオーダー)  
定休日: 月曜日、祝日の場合翌日(ビル休館日は休日)



HP

Instagram