

STELLA TAKE OUT SERVICE

薪窯ピッツァ PICCOLA NAPOLI

ナポリピッツァ は生地を味わうシンプルなピッツァ。そのため、ナポリのピッツァ職人は生地作りに腕を振ります。ピッツァ職人が一枚一枚生地を伸ばし、高温の薪窯で一気に短時間で焼き上げることで、表面はパリッと中はもっちりとなります。この食感を出すためには温度が高く上げられる薪窯を使います。逆にいえば、薪窯で焼くからこそこの食感が生まれるのです。当店の薪窯はナポリで活躍する熟練のピッツァ職人たちが館山で一から作り上げた薪窯。薪は天然の柵の木を使用しています。生地は「手こね」にこだわり、天然酵母を使用し数日間熟成させています。料理上手で知られるイタリアのマンマ（お母さん）たちが唯一家庭で作れないものがピッツァであり、ピッツァを食べるには薪窯のあるピッツェリアに行き食べる以外ないという話からも、ピッツァ職人の技術と薪窯の重要性がわかります。イタリア・ナポリのピッツァ職人の技は無形文化遺産に登録されています。



STELLA DI MARE

千葉県館山市下真倉 310-1

お持ち帰り時間 / 11:00~20:00

☎ 0470-29-7223

お電話でのご予約お待ちしております。



シーザーサラダ 500



十勝芽室産ポテト 400
枝豆 400



唐揚げセット 980



ボロネーゼのペンネ (サラダ・パン付) 850



シーフードグラタン・ドリヤ 850



焼き鳥弁当 850



豚のあぶり弁当 850



焼肉弁当 1,000



ハンバーグ弁当 1,000



オードブル 3,000

オードブル内容

- 地魚のエスカベッシュ
- ローストビーフ
- 海老のチーズ焼き
- イタリアチーズと生ハム
- キャロットラペ
- イタリア風オムレツ
- 豚肉のパテ
- グリル野菜

※ 仕入状況により内容が変更になることがあります

TAKEOUT 10%OFF!

SOUL FOOD 薪窯ナポリピッツァ

お持ち帰りならピッツァ全品 10%OFF！焼きたてピッツァをお家でいかがですか？