



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、世界中に名を馳せ、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年には世界第2号店が東京・恵比寿にオープン。
今では世界10か国以上に約70店舗を展開。

2025年、北海道に日本第4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



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

2,700

約35cm



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

2,300

約35cm

[価格は全て税込です]

L'Antica Pizzeria da Michele

Maestri Pizzaioli dal 1870 - Napoli



QUATTRO FORMAGGI con SALSA PATATINE

[サルサパタティーネのクアトロフォルマッジ]

fiordilatte, patata, gorgonzola, mascarpone, panna fresca, pecorino romano

フィオルディラッテ・北海道産じゃがいも・ゴルゴンゾーラチーズ・
マスカルポーネチーズ・生クリーム・ペコリーノロマーノチーズ

3,100

約35cm



ANTIPASTO

アンティパスト



Bagna cauda di
verdure di stagione
季節野菜のバーニャカウダ
1,800



Caprese di bufala
ブッファラチーズのカプレーゼ
1,800



Insalata di funghi e rucola
十勝マッシュルームとルッコラのサラダ
1,300



Antipasto misto
アンティパストミスト
P 1,800 / N 2,400



Tagliata di manzo
十勝豊西牛のタリアータ
2,400



Lingua di manzo
in salsa verde
牛タンのサルサヴェルデ
1,400



Prosciutto
プロシュート
980



Fritto misto
フリットミスト
1,400



Arancini
アランチーニ
880



Zeppoline
ゼッポリーネ
P 480 / N 880



Patatine fritte
con formaggio al tartufo
フライドポテト トリュフチーズ
1,300



Patate fritte
フライドポテト
750

VINO

グラスワイン

Vino bianco

白ワイン：グラス

GLASS ¥850~

Vino rosso

赤ワイン：グラス

GLASS ¥850~

Vino spumante

スパークリングワイン：グラス

GLASS ¥1,100~

●ボトルリストも別紙でご用意しております

BIRRA

ビール

Peroni Nastro Azzurro

ペローニ ナストロ アズーロ：生ビール

200ml ¥750

300ml ¥900

400ml ¥1,000



1963年イタリアのローマで誕生した、
プレミアムイタリアンビール。
絶妙にバランスがとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香り
さっぱりとした爽やかな飲み心地で驚くほどキレが良く
すっきりとした後味を実現しています。

BIRRA MORETTI

モレッティ：瓶

Bottle ¥1,000

Asahi DRY ZERO

アサヒドライゼロ：瓶

Bottle ¥750

COCKTAIL

カクテル



Aperol Spritz

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。

¥850



Limoncello

Soda / Shot

リモンチェッロ：ソーダ / ショット

ナポリといえばこれ！！
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！！

¥800

Amaretto e Zenzero

アマレットジンジャー

¥750

Campari Soda

カンパリソーダ

¥750

Mimosa

ミモザ

¥900

Gin Tonic

ジントニック

¥750

Highball

ハイボール

¥750

[価格は全て税込です]

[価格は全て税込です]

ノン
アル

NON ALCOLICO

ソフトドリンク

Coca-Cola ¥600
コカコーラ

Coca-Cola zero ¥600
コカコーラゼロ

Ginger Ale ¥600
ジンジャーエール

Succo di mela ¥600
アップル

Succo d'Arancia ¥600
オレンジ

Succo d'Arancia Rossa ¥700
ブラッドオレンジ

Frizzante 炭酸水

Sanpellegrino 500ml ¥750
サンペレグリン

Acqua 水

Acqua Panna 500ml ¥750
アクアパンナ

Caffè

Espresso ¥450
エスプレッソ

Caffè caldo/Freddo ¥550
コーヒー（ホット／アイス）

Tè

Tè freddo ¥600
アイスティー

DOLCE

ドルチェ



Tiramisù
ティラミス
750



Catalana
カタラーナ
700

DIGESTIVO

食後酒



Limoncello

Soda / Shot

リモンチェッロ：ソーダ／ショット

食後のお楽しみ“ディジェスティーヴォ”にオススメ！

¥800

Digestivo | ディジェスティーヴォ

イタリアで親しまれている食後酒習慣。
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。

LISTA dei VINI

ワインリスト

SPUMANTE | スプマンテ

Gancia Grand Reale Brut ￥4,500

ガンチア グラン・レアル ブリュット
ピエモンテ|トレッピアーノ、シャルドネ
フレッシュですっきりとした味わい。気軽に食前から楽しめるタイプ。

Cantina di Soliera Lambrusco di Sorbara Secco ￥4,500

カンティーナ・ディ・ソリエーラ ランブルスコ・ディ・ソルバーラ
エミリア・ロマーニャ|ランブルスコ
華やかなアロマとあざやかな味わいの、コスパ抜群辛口赤スパークリング。

Bodega Academia Blue ￥4,800

ボッテガ アカデミア・ブルー
ヴェネト|グレーラ
白い花や青リンゴの香り、さわやかでフルーティー。

Cusumano 700 slm Brut Metodo Classico ￥9,800

クズマーノ セッテチェント ブリュット
シチリア|ピノ・ネーロ主体、シャルドネ
熟れた果実の香りの中にアーモンドの香ばしさや、
バニラの香りも感じられ、コクのある味わい。

BIANCO | 白ワイン

Cantina di Solopaca Falanghina ￥4,500

カンティーナ・ディ・ソロパーカ ファランギーナ
カンパーニャ|ファランギーナ
トロピカルフルーツの香り、心地よい酸味がありドライな飲み口。

Rallo Carta d'Oro ￥4,500

ラッロ カルタ・ドーロ
シチリア|カタラット主体
シチリアの太陽の光をたっぷりと浴びて育まれたフローラル&フルーティなワイン。

Colpasso Fiano Terre Siciliane ￥5,200

コルパッソ フィアーノ テッレ・シチリアーネ
シチリア|フィアーノ
爽やかな柑橘系の酸味と完熟したぶどうの果実味のバランスに優れた1本。

Diversitas L'ORSO Pecroino ￥5,200

ディヴェルシタス ロルソ ペコリーノ
アブルッツォ|ペコリーノ
リンゴやジャスミンの華やかな香り、さわやかな酸味で後味すっきり。

Poggio Le Volpi Frascati Superiore ￥5,400

ポッジョ・レ・ヴォルピ フラスカーティ スペリオーレ
ラツィオ|マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッピアーノ
みずみずしい桃のような果実味をストレートに感じらる。チーズに好相性。

Santa Cristina Bianco ￥5,600

サンタ・クリスティーナ ビアンコ
ウンブリア|グレケット、プレカニコ
レモンや青リンゴのフレッシュな果実味、フルーティーでスムーズな飲み心地。

Boccadigabbia Marche Bianco - Garbi ￥6,200

ボッカディガッビア マルケ・ビアンコ ガルビ
マルケ|ソーヴィニヨン、ヴェルデッキオ、マルヴァジア
ガルビとはアドリア海に吹く風を意味する。
海を感じるミネラルとあざやかな果実味が印象的。

Bidoli Furiuli Chardonnay ￥6,800

ニコラ・マンフェッラーリ ヴィーノ・ビアンコ ミッレウーヴェ
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア|フリウラーノ、ソーヴィニヨン、シャルドネ
熟したブドウと樽からのボリューム感、
いきいきとした酸味とほのかな塩味が食欲をそそる。

I Pentri L'Amore delle Api Fiano Beneventano ￥7,800

ラモーレ・デッレ・アピ フィアーノ
カンパーニャ|フィアーノ
黄色い花や熟したリンゴのゴージャスな香り。
はちみつのようなニュアンスもあり豊満で複雑なワイン。

Castello Della Sala Bramito ￥8,800

カステッロ・デラ・サラ ブラミート
ウンブリア|シャルドネ
みずみずしい柑橘類にバニラやバターの豊かなアロマ。
しっかりとしたコクと厚みのある味わい。

ROSSO | 赤ワイン

Cantina di Solopaca Aglianico ¥4,500

カンティーナ・ディ・ソロパーカ アリアニコ

カンパーニャ|アリアニコ

凝縮したイチゴやラズベリーの風味、丸みのあるミディアムボディ。

Rallo il Príncipe ¥4,500

ラッロ イル・プリンチペ

シチリア|ネロ・ダヴォラ主体

完熟フルーツの甘い香りとまろやかな口当たり。

La Lepre Montepulciano d'Abruzzo ¥5,000

ラ・レプレ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ

アブルッツォ|モンテプルチャーノ

フレッシュなベリーの風味にほのかにスパイスや土の香り。

Casa di Monte ¥5,600

カーサ・ディ・モンテ カドモ

トスカーナ|サンジョベーゼ、カナイオーロ、トレッビアーノ

カシスやチェリーの甘酸っぱい果実味と程良い渋みのバランスが良く、トマトソースにぴったり。

Poggio Le Volpi Z Zinfandel ¥5,600

ポッジョ・レ・ヴォルピ Z ジンファンデル

プーリア|プリミティーボ

ダークチェリーやチョコレートの濃厚な香り、豊潤で飲みごたえのある1本。

Arpa Chianti Classico ¥6,400

アルパ キアンティ

トスカーナ|サンジョベーゼ

サルヴァトーレ・フェラガモ・ファミリーが手がける、バランスが良く親しみやすいキアンティ。

Corte Giara Ripasso Valpolicella ¥6,800

コルテ・ジャーラ・リパッソ・ヴァルポリチェッラ

ヴェネト|コルヴィーナ・ヴェロネーゼ

ヴェネト州の伝統製法で造る、コクと旨味が味わえる1本。なめらかな口当たり。

Pietradolce Etna Rosso ¥8,500

ピエトラドルチェ エトナ・ロッソ

シチリア|ネレッロ・マスカレーゼ

フレッシュなラズベリーやチェリーのアロマ、

渋みは控えめで果実味と酸が綺麗に調和する繊細な味わい。

Montevetrano Core Campania ¥11,800

モンテヴェトラーノ コーレ

カンパーニャ|アリアニコ

熟したベリーに甘いスパイスや土の香りが重なる。

渋み、果実味が豊かでボリューム感のあるワイン。

CA'MARCANDA Promis ¥15,000

カ・マルカンダ プロミス

トスカーナ|メルロー、シラー

メルロとシラーをブレンドした、甘みのある果実味が魅力の濃縮感ある味わい。