



L'Antica Pizzeria da Michele
HOKKAIDO

RITROVARSI e GUSTARE

選べるお料理プラン

アンティーカ・ピッツェリア・
ダ・ミケーレ 北海道

エスコンフィールド 徒歩1分!

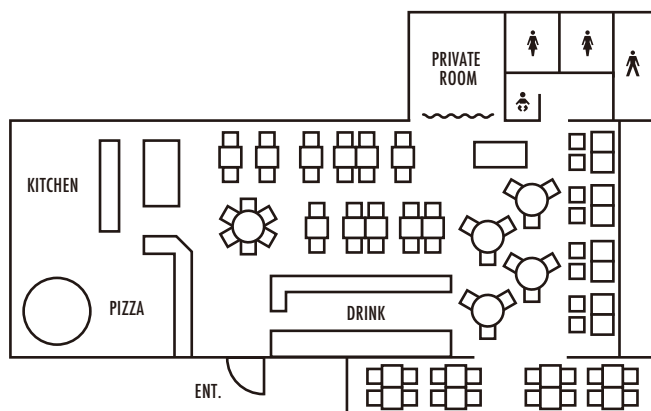
150年以上愛され続けるピッツアと、
北海道食材を活かしたイタリアンメニューをお届けします



北海道ボールパーク Fビレッジ内

着席80名迄／立食200名迄

マイク／プロジェクター使用可（貸切時）



個室 8名迄



ランチセット 3皿 +1ドリンク付 ¥2,500

- ・アンティパストミスト〈前菜盛り合わせ〉
- ・ピッツァ マルゲリータ or ピッツァ マリナーラ
- ・ドルチェ & カフェ

● 4皿 +1ドリンク ¥3,400のプランもございます



パーティープラン 6皿+120分フリードリンク付 ¥5,500

- ・アンティパストミスト〈前菜盛り合わせ〉
- ・フリットミスト
- ・ピッツァ マルゲリータ & ピッツァ マリナーラ
- ・カルネ〈肉料理〉
- ・ドルチェ&カフェ

● 7皿 ¥7,000 / 5皿 ¥4,500のプランもございます

CUSTOM

ご利用に合わせてカスタムも承ります

- ランチタイム ¥1,500～
- ディナータイム ¥4,000 (フリードリンク付)～

- ・イベントや会合、お集まりにビュッフェ形式
- ・ツアープランに気軽なランチセット
- ・ウェディングパーティーや顔合わせのコース
- ・2次会にお食事&飲み放題プラン

フロアスタッフまで気軽にご相談ください



OUR SPECIAL PIZZA

創設当初から継承されている伝統の味を再現すべく、ナポリからピッツァの素材となる小麦粉・トマト・チーズ・オイル、そしてピッツァ窯までも直送。



MARGHERITA

マルゲリータ

トマト・モzzarella・バジル・オイル・チーズ



MARINARA

マリナーラ

トマト・ニンニク・オレガノ・オイル



QUATTRO FORMAGGI con Salsa Patatine

サルサパタティーネのクワトロフォルマッジ

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

免許皆伝の味わい

ナポリ本店スタッフにより
ピッツァイオーロ(ピッツァ職人)
としてディプロマ認定された
スタッフが北海道店でも、
現地の味を再現!



La Storia

ダ・ミケーレとは

1870年

イタリア・ナポリにて創業
世界の人々を魅了し続ける、
ナポリピッツァの名店
「アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ」



開店当初から現在までミケーレ・コンドゥッロが
師匠から習得した伝統的な製法を重んじ、
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提供し続け
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。

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73店舗を展開。

世界中で愛されるピッツァとなったのは、
創設当初から継承されている、天然素材を活かした
独自の生地製法にあると言えるでしょう。

そして2025年6月25日、北海道ボールパーク Fビレッジ
SUNNY TERRACE内に北海道店オープン！

伝統と技に支えられた「ダ・ミケーレの味」を
北海道でもお楽しみください！



90歳を超えてなおナポリ本店のピッツァを
焼いていたルイージ・コンドゥッロ氏



ひとり1枚がナポリスタイル！



賑わい続けるナポリ本店

L'Antica Pizzeria da Michele 北海道

アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ 北海道

問合 011-3365-1263

営業時間 11:00-21:00 (20:00 L.O.)

* 時期により異なります

〒061-1116 北海道北広島市Fビレッジ8番地
SUNNY TERRACE 1F

HP hokkaido.damichele.jp

Instagram [da_michele_hokkaido](https://www.instagram.com/da_michele_hokkaido)



HP

