



オーナーシェフ 太田さん(牧之原市出身)



## ～ シェフのおすすめ ～

ナポリの釜職人が手がけた自慢の釜を使って焼くピッツァは、その日の気温や触感で、こね具合や薪の調整をし、最高の状態で焼き上げます。

心地よい小麦粉の香りと軽い食感のピッツァは、定番マルゲリータから、静岡県産のしらすを使ったものまであり、どれも自慢の一品です。

食事のメには、本場のイタリアンジェラートをお楽しみください。

## ～ 取材者のつぶやき ～

本場ナポリ仕込みの熟練ピッツァイオーロである牧之原市出身の太田さんがお客様毎に焼き方を変えるピッツァは、一口食べた瞬間から笑顔がこぼれます。

太田さんとその仲間が作り出す店の雰囲気は、本場イタリアのピッツァレラさながらの幸せな空間です。

電話: 03-6451-3537

住所: 東京都品川区小山3-13-12

最寄駅: 武蔵小山駅

営業時間: ランチ 11:30-(L.O.14:00)

ディナー 17:30-22:00(L.O.21:00)

定休日: 火曜・水曜(ランチ)

席数: 40席

URL: <https://latripletta.com/>

