



絶対
食べるべきは
こだわりの
石窯ピザ!

ヨーロッパの庭園を思わせる優雅な空間で
焼き立てアツアツのピザをいただく幸福な時間を。



Denentoshi
Quality
Restaurant



GRATIA
マルゲリータ

定番のマルゲリータ
1,360円はマストオー
ダー。2種のモッツアレ
ラチーズ、2種のバジル
を使用することで、独自
の味わいを生み出してい
る。爽やかなバジルの香
りが食欲を刺激する

GRATIA

グラティア

青葉台 / イタリアン



Data



横浜市青葉区青葉台2-11-23 1F
☎045-507-3342
営業 / 11:30~15:00 (L.O.14:30)、
17:30~22:30 (L.O.21:30)
休み / なし (年末年始、臨時休業除く)
MAP / P152 A-3

アトロ
フォルマッジオ

モッツアレラ、クリームチ
ーズ、グラナパダーノ、ゴ
ルゴンゾラの4種の厳選
チーズを贅沢に使ったクア
トロフォルマッジオと「は
ちみつ」1,570円。はちみつ
はお好みで



右：店内の中央にあるピザの調理コーナー。生地を伸ばすところから石窯で焼き上げる一連の流れを見ることが出来る。
左：客席はヨーロッパの庭をイメージした「庭園」やテラスのある「ダイニング」個室の「客室」の3コーナーからなる。写真は開放的な「庭園」コーナー

研究熱心なシェフの
こだわりピザが絶品

青葉台駅から徒歩5分。白い外壁が美しい瀟洒な店舗を訪ねると、そこはヨーロッパの庭を思わせる非日常空間。「ここ」では食事でお腹を満たすだけでなく、HAPPYな気分も持ち帰ってもらいたい。そんなトキメキの空間を目指しています」というシェフの阪本啓輔さん。そんなこだわりの空間作り同様に、至福の味わい作りにも力を注いでいる。その代表的存在が、こだわりの生地を石窯で焼くピザだ。イタリア産小麦と国産小麦を独自ブレンドした粉を米由来の天然酵母で発酵させる生地は、約30時間かけて作る。じっくり発酵させることで、小麦粉の香りと旨味が最大限に引き出されている。

リピーターがリピーターを呼ぶ人気の秘密は、既成概念にとられない独創料理とおいしいピザ、そして優美な非日常空間にあるようだ。