

# PIZZA

NO PIZZA, NO NY!

## ピザ

ニューヨークのローカルフードであるピザは本格派からお手軽なものまでさまざま。熱々のピザをほおばれば、気分はニューヨークー!



気軽に楽しめる本格派

### オットー・エノテカ・ピッツェリア

8丁目沿いに位置することからイタリア語で「8」を意味するOTTOと名付けられた人気のピッツェリアはイタリア料理界きってのレストラン、マリオ・バターリ氏が仕掛け人。話題性、味もさることながら、コスバもよいことから来る人が絶えない繁盛店だ。シグネチャーは見た目も愛くるしい Pane Frattau。トマトベースのソースに、ペコリーノチーズと卵がまろやかさをプラスする。

1. 見た目もキュートな Pane Frattau 13ドル
2. 松の実がアクセントの Heirloom Caprese 15ドル
3. アバタイザー盛り合わせも、ちょっとずつシェアしたい

© Kelly Campbell

GREENWICH VILLAGE

#### OTTO ENOTECA PIZZERIA

1 5th Ave (Washington Mews & E. 8th St)  
Tel (212) 995-9559  
[www.ottopizzeria.com](http://www.ottopizzeria.com)  
月~日 11:30-24:00  
④ ⑨ ⑧ 8 St-NYU  
付録マップ L-5

ピザ激戦区ダンボの立役者

### ジュリアナズ・ピザ

話題の店がひしめく人気エリア、ダンボで、ローカルの心をわし掴みにしているのがこの「ジュリアナズ・ピザ」。大手旅行口コミウェブサイトでは2015年「アメリカのピザ店トップ10」の1位に選ばれた。実はこの店のオーナーは隣接する有名店「グリマルディ・ピッツェリア」のかつてのオーナー、グリマルディ氏。シグネチャーのマルゲリータは揺るがぬ王道の美味しさ。またピザスペシャル No.1 というオースメピザはモッツァレラが堪能できる逸品。

1. マルゲリータ小17ドル、No.1ピザ小27ドル (いずれもホール)は是非お試しあれ
2. ミートボール(16ドル)は食べごたえ十分
3. 毎日19時以降は行列必至。早めの時間がオススメ



DUMBO

#### JULIANA'S PIZZA

19 Old Fulton St, Brooklyn, NY  
Tel (718) 596-6700  
[www.julianaspizza.com](http://www.julianaspizza.com)  
月・火 11:30-22:30 水~日 11:30-23:00  
④ ⑨ ⑧ High St

食べ比べ! 名店のピザ

DON ANTONIO BY STARITA



### ドン・アントニオ・バイ・スタリタ

ナポリにある3代続く名店を営むアントニオ・スタリタ氏は、ローマ法王にもピザを捧げたことのある重鎮。本場のマルゲリータ(16ドル)をご賞味あれ。

309 W. 50th St (bet 8th & 9th Aves)  
Tel (646) 719-1043  
[www.donantoniopizza.com](http://www.donantoniopizza.com)

ARTICHOKE BASILLE'S PIZZA



### アーティチョーク・バジールズ・ピザ

2008年オープンし、今やピザ通に愛される有名店。人気のアーティチョークピザ(5ドル)は、芳醇な香りと濃厚なチーズの旨味が後を引く名作。

328 E. 14th St (bet 1st & 2nd Aves)  
Tel (212) 228-2004  
[www.artichokepizza.com](http://www.artichokepizza.com)

DI FARA PIZZA



### ディ・ファラ・ピザ

オープン以来50年間、地元住民の支持を得る人気店。スクエアカラフト(5ドル)は下はカリカリ、上はフワフワの食感がたまらない。

1424 Ave J, Brooklyn, NY  
Tel (718) 258-1367  
[www.difara.com](http://www.difara.com)