

# 東京グルメレポート

## ピッツァケベロス

立地：東京都渋谷区神宮前6-12-4ヒダノビル

予算：4,000～4,999円

料理：ピザ、イタリアン

食べログ：3.62 百名店2023



### <ピッツァ ケベロス>

原宿キャットストリートの裏路地にあるこだわりの本格薪窯ピッツエリア。ナポリピッツァの起源でもある、トマトと熟成ニンニクのピッツァ「マリナーラ」。

このもっともシンプルなピッツァこそが、KEVELOSのスペシャリテ。

シンプルがゆえに、ピッツァ生地そのものを味わうことができるマリナーラは、オーナー・ピッツァイオーロの小原 直がとことん突き詰めてきたメニューです。

ピッツァ生地には水分を極限まで加え、これ以上ない柔らかさで仕込みます。

### <メニュー>

- ・ピッツァ マルゲリータ 1,650円
- ・ピッツァ ロマーナ 2,035円
- ・ピッツァ ジョバーナ 2,200円
- ・ピッツァ ビスマルク 2,310円
- ・ピッツァ ロックフォール 2,510円
- ・ロメインレタスのグリルサラダ 1,100円
- ・鶏の白レバームース 770円



当日でしたが、平日だったのかすんなり予約は取れました。

どのピッツアもカリカリで生地はモチモチで最高でした。  
ピッツアはブルックリンSRやロックフォールや  
ジョバーナを注文しました。

ロックフォールは濃厚なブルーチーズを使ったピッツアで  
ロックフォール独特の強い風味が特徴的です。塩味が効いた  
ブルーチーズのコク深さが際立ち、ワインとの相性も抜群  
だと思います。

ジョバーナは山盛りのレタスにたっぷりの生ハムが乗った  
ピッツアでパルメザンチーズものっており、食べ応えの  
ある1枚でした。

鶏レバーのムースは薄いバケットと相性がよく、  
塩っぽさが癖になります。

ブルックリンSRはチーズと辛味がマッチしていました。  
どのピッツアも生地が美味しくて、絶品でした。

このレポートは、観光やグルメ情報を通じて、  
弊社取組へのご理解が拡がり、様々なシーンで  
皆さまのお役に立てることを願って作成しています。



佐藤晋大朗 レポート