

ヤキタピザまさや

本格ピザとワインの食堂、

門真に参上！



手作りの生地を500℃の石窯で焼き上げ、サクッとふわっとした焼き上がりのピザは1分強と短時間で焼き上がり、注文後できるだけ焼き立てで味わえる工夫もなされている。

具材についてはそのままでも十分食べられるくらい仕込まれており、「手作りであるべく安心して食べられるものを」と西尾オーナー。焼きたてのピザは持ち帰りも可能だ。

もう一つの看板はステーキ。ボリュームで食べ応えのあるガッツリしたお肉というコンセプトで、西尾オーナーがずっと探していたという「リブアイロール赤身肉ステーキ」。脂もスッキリで、臭みもない良質なお肉を使用。

ワインにもこだわりを見せており、生ビールのように、サーバーから注がれるキンキンに冷えた樽生ワインがグラス450円で味わえる。「ワインで乾杯を！」と西尾オーナーもおすすめする！

ヤキタピザまさや

門真周辺では数少ない本格ピザのお店。石窯で焼き上げるサクサクふわふわのおいしいピザに、ガッツリステーキのお肉と樽生ワインもおいしくリーズナブルに味わえる。

わかりやすく記憶に残りやすい星号、そして親しみやすい西尾オーナーのキャラクターで一度足を運んだお客様をお目にいく。門真市駅から徒歩2分とアクセスも抜群！



地 市：門真市中洲町5-6
シティーライフ門真2F
電話番号：070-2314-6789
営業時間：18:00～24:00(Lo23:00)
定休日：月曜日ほか



オーナー

西 尾 昌 之

イタリアンをはじめ、和食、アジア系、バーなど様々な料理店での下積みを通して、2016年10月に開業。ちゃんと抜け駆けトレードマークな門真の元気印！