

## news release

報道関係各位

2023年9月14日

## マンダリン オリエンタル 東京 「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」が 『50 Top Pizza World 2023』にて、世界4位を受賞!

「マンダリン オリエンタル 東京」（東京都中央区日本橋室町、運営：マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人：ポール・ジョーンズ）は、「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」が、世界で最も影響力のあるピツツエリア専門ガイド『50 Top Pizza』が2023年9月13日（イタリア現地時間）に発表した『50 Top Pizza World』において、ランキング4位を受賞したことをお知らせいたします。

当ホテルのエグゼクティブシェフ ダニエレ・カーソンが率いる「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」は、2023年5月30日に発表された『50 Top Pizza Asia Pacific 2023』においてランキング1位に輝き、今回の全世界におけるベストピツツエリアでは、昨年の16位から4位まで順位を上げました。



エグゼクティブシェフ ダニエレ・カーソン



目の前の窯で焼き上げる、口当たり軽やかなピツツア

「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」は、限定8席という特別な空間で、ピツツア職人“ピツツアイオーロ”がお客さまの目の前の窯で焼き上げる、ローマスタイルのピツツアを提供するダイニングです。2014年にオープンして以来、ダニエレが生地からこだわり、日本各地の生産者から届く旬の食材を使った、口当たり軽やかなピツツアは、多くのお客様を魅了し続けています。2023年6月からは、10種類のメニューからなる『おまかせコース』をディナー限定で提供しており、ピツツエリアでは珍しいメニュー構成といえるでしょう。常識にとらわれることなく、より美味しいピツツアを届けたいという、ダニエレの飽くなき探求心が「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」のピツツアに体現されています。

「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」では、今後も世界中の美食家の皆さまを虜にし、驚きと感動をお届けできますよう、“ピツツアイオーロ”的一人ひとりが腕を磨いていきます。クラシックスタイルから、旬の食材を取り入れたオリジナリティあふれるピツツアまで、常に進化を遂げる「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」でしか体験できない、ピツツアの数々をぜひお楽しみください。

### 【ご予約・お問い合わせ】

0120-806-823(レストラン総合予約 9:00~21:00) Eメール [motyo-fbres@mohg.com](mailto:motyo-fbres@mohg.com)

公式ウェブサイト [www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/dine/the-pizza-bar-on-38th](http://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/dine/the-pizza-bar-on-38th)

※ 「ピツツアバー on 38<sup>th</sup>」は予約制となります。

### **「マンダリン オリエンタル 東京」とは**

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水=日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50m<sup>2</sup>以上のゆとりあるゲストルームからは、東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12の料飲施設、グランドボールルーム(1)、パンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。

[mandarinoriental.co.jp/tokyo](http://mandarinoriental.co.jp/tokyo)

INSTAGRAM: mo\_tokyo FACEBOOK: MandarinOrientalTokyo

### **マンダリン オリエンタル 東京の主な受賞歴**

2023年、世界で最も影響力のあるピツツエリア専門ガイド『50 Top Pizza』による「50 Top Pizza World」でランキング4位、「50 Top Pizza Asia Pacific 2023」では1位を獲得(ピツツアバー on 38<sup>th</sup>)。

2023年、9年連続で米国の格付け会社『フォーブス・トラベルガイド』より、「ホテル部門」「スパ部門」共に最高評価の5つ星を獲得。

2022年、『ミシュランガイド東京 2023』にて6年連続ビブグルマン評価(ピツツアバー on 38<sup>th</sup>)。

2022年、『ガンベロロッソ』による『世界のトップ・イタリアンレストラン』2023年版にて、ピツツエリア部門の3スライスを受賞(ピツツアバー on 38<sup>th</sup>)。

### **「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは**

数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、世界で最もラグジュアリーなホテル、リゾート、レジデンスを展開しています。アジアをルーツにグローバルブランドへと成長を続け、現在24カ国・地域において、オリエンタルヘリテージと、立地する土地の文化や独自のデザインを反映する36のホテルと9のレジデンスを運営しています。マンダリン オリエンタルは、今後もホテルやレジデンスの開発を計画しています。マンダリン オリエンタルは、ジャーディン・マセソン・グループの傘下に属します。

[mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)

### **<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>**

マンダリン オリエンタル 東京 コミュニケーションズ: 信田(しだ)

Email: [motyo-pr@mohg.com](mailto:motyo-pr@mohg.com)

Direct Line: 03-3270-8960 / 03-3270-8800 (代表)

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: [mandarinoriental.co.jp/tokyo](http://mandarinoriental.co.jp/tokyo)