

11月20日はピザの日 ピザ窯で焼いた

コース自慢の

PIZZA **ピザ**が 食べたい!

コース自慢の
PIZZA
が食べたい!

栃木
鹿沼72
CC

Margherita マルゲリータ

◎単品/1430円
◎セット/1760円

強いトマト感とミルキーなモッツァレラチーズの味わいに加えて、こだわりの国産全粒粉をブレンドした生地は、香ばしさと深い風味、しっかりとした食感が楽しめる



全粒粉入り生地×窯焼き
より香ばしい味わいに

「ナポリピッツァ職人コンテスト2012」クラシカ部門1位の坂本大樹シェフが監修した本格電気ピザ窯「カリノ」を導入し、レンビも坂本シェフが手掛けているだけに、味はホンモノ

Carbonara カルボナーラ

◎単品/1430円
◎セット/1760円

トロットロの黄身が絡んだクリームと生地の香ばしさがベストマッチ。そこにジューシーで香り高いベーコンとスパイシーな黒胡椒がアクセントを加える。これはリピート確実!



ピザ窯&ピザのレシピは
日本一のピザ職人が監修

温玉を崩していただくクリーミーなピザ



パスタの
あの味がピザに

ゴルフ場のピザを侮るなかれ。
全国には素材や製法にこだわり、
さらにピザ窯で焼き上げた、
専門店にも劣らないピザが食べられるコースも。
そんな一度は食べてほしい珠玉のピザをご紹介します!

PHOTO/Akira Kato, Takanori Miki