



アメリカンレストラン「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店

グランドメニューに新アイテム 13 品が登場

2018年2月1日（木）～提供開始

ロサンゼルス発祥のアメリカンレストラン「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店では、このたびグランドメニューに新たな13品を追加し、2月1日（木）より販売します。

新たに加わる13品は、「カリフォルニア・ピザ・キッチン」の“世界各国のテイストを盛り込んだオリジナリティメニュー”という商品コンセプトをベースに、アメリカ・カリフォルニアの最新の食トレンドである「ヘルシー」「ライト」をキーワードにした、プレゼンテーション、レシピで仕上げられており、目で舌で、存分に楽しんでいただける内容となっています。

これらメニューの登場によって、代名詞メニューであるピザカテゴリーにとらわれない、アメリカンレストランとしてのスタイルをフィーチャーしたラインナップで展開されたグランドメニューに一新。アパタイザーからメイン、デザートまで、ピザにとどまらないバリエーション豊かなメニューの数々が、あらゆるシチュエーションで楽しめるワールドワイドなテーブルを演出します。

■ 「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店 新グランドメニュー 販売概要

・開始日：2018年2月1日（木）～

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1) スパイシー チキン テンダー | 1,080 円 |
| 2) チャード シシトウ ペッパー | 780 円 |
| 3) トリオ プラッター | 1,580 円 |
| 4) ファイヤー グリルド リブアイ | 3,980 円 |
| 5) BBQ カルビ + チポトレ マツカンチーズ | 1,980 円 |
| 6) ジンジャー タイ サーモン | 2,980 円 |
| 7) CPK クラシックチーズバーガー | 1,880 円 |
| 8) フライド チキン バーガー | 1,680 円 |
| 9) ラグー ポロネーゼ | 1,780 円 |
| 10) カルビ ステーキ サラダ フル | 3,480 円 / ハーフ 1,880 円 |
| 11) ローステッド アーティチョーク + スピナッチ ピザ | 2,080 円 |
| 12) チキン ファヒータ ピザ | 2,080 円 |
| 13) バナナ ブレッド + クリーミーピーナッツバター ムース | 880 円 |

※価格は税別

※メニュー詳細につきましては次ページをご覧ください。

・店舗：「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店
神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎 4 階
TEL. 044-589-7401

・公式 HP：<http://cpk-japan.com/>

・Facebook：<https://www.facebook.com/CPKjapan/>

・Instagram：<https://www.instagram.com/CPKjapan/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店 新グランドメニュー

2018年2月1日(木)～提供開始

- 1) スパイシー チキン テンダー 1,080円
パン粉をつけて揚げたチキンに、スパイシーなカリフォルニア・ピザ・キッチン特製バッファローソースを絡めた、ポピュラーなバッファローチキンテンダース。
付け合せのブルーチーズドレッシング、アップルビネガーコールスローと一緒に食べるとマイルドに！



- 2) チャード シシトウ ペッパー 780円
強火で焦げ色がつくまで炒めたシシトウペッパーをニンニク醤油で味付けしました。



- 3) トリオ プラッター 1,580円
ナゲット風に揚げたマック&チーズパスタ、ピリ辛なクリスピーチキンテンダー、ピザ生地で作ったガーリックフォカッチャの盛り合わせ。
お好みで、ブルーチーズドレッシング、トマトクリームソース、フレッシュトマトのケッカソースを付けて、味のバリエーションをお楽しみください。



- 4) ファイヤー グリルド リブアイ 3,980円
チャコールグリルした 300g のリブアイステーキにクリーミーブルーチーズバターをトッピング。
ローストポテト、ベビーリーフサラダ付



- 5) BBQ カルビ + チポトレ マッカンチーズ 1,980円
韓国風のタレでマリネした、カルビステーキをチャコールグリル。
ピリ辛なマック&チーズパスタの上に、グリルしたチポトレペッパーソース風味のシシトウペッパーと共に豪快にトッピング。



- 6) ジンジャー タイ サーモン 2,980円
サーモンに唐辛子ベースのピリ辛なソースを塗り、細切りのショウガとネギをのせ、耐熱ペーパーで包んでピザ窯で蒸し焼きにしました。
ライムを絞ったピリ辛のサーモンと付け合せの醤油ベースのソースで炒めた野菜とファッコ(スペルト小麦)のホットサラダとの相性が抜群です。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

7) CPK クラシックチーズバーガー 1,880 円
和牛入りのバーガーパティをベーコン、キャラメライズドオニオン、アメリカンチーズ、トマト、ピクルス、レタスと一緒に特製のバーガーソースを塗ったバンズでサンド。
付け合せのクリスピーポテトはトリュフケッチャップを付けてお召し上がりください。



8) フライド チキン バーガー 1,680 円
衣をつけてクリスピーに揚げたチキンをアメリカンチーズ、ピクルス、バジル、レタスと一緒にランチトソースを塗ったバンズでサンド。
フレンチポテト付



9) ラグー ボロネーゼ 1,780 円
じっくりと煮込んだ特製ミートソースをソテーしたブラウンマッシュルームと一緒にフェットチーネに絡め、青ネギをトッピング。



10) カルビ ステーキ サラダ フル 3,480 円／ハーフ 1,880 円
韓国風のタレでマリネし、グリルしたカルビステーキをレタス、ベビーケール、ベーコン、大根、赤キャベツ、グリルしたレッドオニオン、トマト、ブルーチーズをブルーチーズドレッシングで和えたサラダの上に豪快にトッピング。



11) ローステッド アーティチョーク + スピナッチ ピザ 2,080 円
カリフォルニア・ピザ・キッチン特製のクリームスピナッチを塗った生地にはローストアーティチョーク、ローストガーリック、ソテースピナッチ、チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズをのせて焼き上げたピザ。



12) チキン ファヒータ ピザ 2,080 円
自家製シラントローペーストを塗った生地にはモッツアレラチーズ、チェダーチーズ、モンテレージャックチーズ、醤油とライムで味付けした、グリルチキンと3色のパプリカをトッピングして焼き上げたピザ。仕上げにピリ辛のランチトソースを振りかけ、フレッシュライムを添えました。



13) バナナ ブレッド + クリーミーピーナッツバター ムース 880 円
トーストしたバナナブレッドをピーナッツバタームースの上にトッピング。
バニラアイスクリームとキャラメルソースが相性抜群です。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

【カリフォルニア・ピザ・キッチンとは】

伝統的なイタリア料理の域を出た、グローバルなトッピング・アイデアによるプレミアムピザをメインに、アペタイザーからスープ、サラダ、パスタ、デザートまで、カスタムメイドの豊富なメニューを揃えたカジュアルスタイルのカリフォルニア・レストランとして、1985年アメリカ・ロサンゼルス、ビバリーヒルズに誕生。人気メニューであるプレミアムピザは、オープンキッチンに備えたピザ窯で、オーダーごとに世界各国のテイストを盛り込んで、次々と香ばしく焼き上げています。

「アメリカ人の大好きな味と風味を、とびっきり美味しいピザにトッピングして世界中に伝えたい」という創業者の考えのもとに開発された、オリジナリティー溢れるプレミアムピザは、子供から大人まで幅広い層から愛されています。



「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店

- ・住所：神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎 4 階
- ・営業時間：11:00～23:00 (L.O 22:00)
- ・TEL：044-589-7401
- ・公式 HP：<http://cpkjapan.com/>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/CPKjapan/>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/CPKjapan/>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp