

旬を感じるピザーラの本格パスタ 春の新作『ボツタルガと桜海老のパスタ』登場！

2023年3月2日(木)～ 期間限定

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2023年3月2日(木)～期間限定で、『ボツタルガと桜海老のパスタ』を期間限定で販売いたします。

■甘く香ばしい桜海老とガーリックが絡み合う！『ボツタルガと桜海老のパスタ』

『ボツタルガと桜海老のパスタ』は、甘くて香ばしい旬の食材“桜海老”と、しっかりとした濃厚な旨みの特徴のイタリア産のカラスミ“ボツタルガ”を贅沢につかった、春を感じる季節限定パスタです。濃厚な旨みを活かす味付けはガーリック香る特製ソース。風味豊かで旨みたっぷりのパスタになっています。また、桜海老のピンクとズッキーニの緑で、見た目でも春を感じていただけます。

ピザーラでは、ナポリの老舗「フェラーラ」社のパスタを使用しています。ピザーラのピザしか食べたことが無いなんてもったいない！ぜひこの機会に、本場イタリアの本格パスタの美味しさをお楽しみください。



＜ボツタルガと桜海老のパスタ＞ 1,480円(税込)

■イタリア ナポリの老舗ブランド「フェラーラ社」の本格パスタ

ピザーラのパスタメニューは、良質なデュラムの産地プーリア州で収穫されたデュラム小麦を中心に、厳しい品質規格に適合した原料のみを使用した、1883年創業のイタリアナポリの老舗「フェラーラ社」のパスタを使用しています。小麦粉本来の香りと、口の中でははずむようなしなやかな食感が特徴で、デリバリーでもイタリアンパスタ独特のアルデンテの美味しさをお楽しみいただけます。



＜ピザーラの本格パスタ ラインナップ＞



釜揚げシラスのペペロンチーノ



イカスミのパスタ



たらこの和風スパゲッティ



厳選ベーコンのペペロンチーノ



ポルチーニとマッシュルームの
クリームパスタ



本格ボロネーゼ



洋食屋のナポリタン

※ピザーラの一部店舗ではパスタをお取り扱いしておりません

※販売期間・価格は予告なく変更する場合がございます

※写真はイメージです