

この春も2商品登場 至極のご褒美ピザ「贅沢シリーズ」！！ 『至高のシーフード クォーター』『究極のマルゲリータ クォーター』

2025年3月6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 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2025年3月6日(木)から期間限定で、贅沢シリーズとして『至高のシーフードクォーター』と『究極のマルゲリータクォーター』の2商品販売いたします。

■至高か？究極か？「贅沢シリーズ」期間限定で2商品登場！！

この春の新しい「贅沢シリーズ」のクォーターピザは、季節限定の「ポツタルガと桜海老のシーフードピザ」や、人気の「大海老のガーリックシュリンプ」などがラインナップした、魚介の旨味を堪能できる『至高のシーフードクォーター』と、イタリア産の水牛モッツアレラをふんだんに使用した4種のマルゲリータが楽しめる『究極のマルゲリータクォーター』の2品。

ピザーラが厳選した素材を思う存分味わえるプレミアムで贅沢なピザを、特別な日も、何気ない日も、ご自身へのご褒美にぜひお楽しみください。



魚介の旨味を堪能できる一枚
至高のシーフードクォーター
M: 3,190円～ / L: 5,260円～

イタリア ラツィオ産 水牛のモッツアレラを使用
究極のマルゲリータクォーター
M: 2,990円～ / L: 4,820円～

①ポツタルガと桜海老のシーフードピザ

風味豊かな桜海老とアリオソースを使用し、仕上げにポツタルガ(イタリア産カラスミ)を全体にまぶしたプレミアムなピザ。

②大海老のガーリックシュリンプ

ぷりぷりの大海老に絡んだ特製ガーリックソースと、フレッシュなレモンが絶妙なバランス！一度食べればやみつき、スタッフイチオシのピザ。

③シーフードイタリアーナ

3種類の魚介(エビ、イカ、貝柱)に、スモークベーコンの旨みが加わったロングセラーのピザ。

④エビとアンチョビのピザ

エビとブラウンマッシュルームに、アンチョビオリーブソースが大人の味わい。

①マルゲリータピアンカ

生ハムの程よい塩気に4種のチーズのクリーミーなコク。トマトソースを使わない白いマルゲリータ。

②水牛モッツアレラのプレミアムマルゲリータ

トマトの甘味と旨みを凝縮したセミドライトマトソースが美味しさの決め手。

③マルゲリータ

TV番組でも絶賛された王道マルゲリータに、水牛モッツアレラを使用した特別版。シンプルながらも素材にこだわったピザ。

④生ハムのマルゲリータ

みずみずしいフレッシュトマトに生ハムの旨みとクリームチーズの濃厚な味わいが相性抜群！