

桜海老・こだわりチーズのちょっと大人な一枚 ピザーラ『ボットルガと桜海老のプレミアムクォーター』新発売！！

2024年2月29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、2024年2月29日(木)から期間限定で、春の限定商品「ボットルガと桜海老のシーフードピザ」が楽しめる『ボットルガと桜海老のプレミアムクォーター』を発売いたします。

■お酒にもピッタリのちょっと大人の味わい4種が一枚に！！

昨春大好評をいただいた「ボットルガと桜海老のシーフードピザ」をラインナップした、リッチで大人の味わいのクォーターピザ『ボットルガと桜海老のプレミアムクォーター』が新発売。

「ボットルガと桜海老のシーフードピザ」

昨年も大好評！春を感じる旬ピザ

「アンチョビオリーブシーフード」

アンチョビとオリーブが香るシーフードピザ

「クアトロフォルマッジ」

ゴルゴンゾーラも使った大人なチーズピザは別添のハチミツをかけて食べる定番の美味しさ

「マルゲリータ ビアンカ」

水牛のモッツアレラを使った、チーズを存分に楽しめる、ソースを使用しない白いマルゲリータ

素材の美味しさが活かしている期間限定のプレミアムなクォーターピザをぜひお試しください。



<ボットルガと桜海老のプレミアムクォーター>

M: 2,680円 / L: 4,300円

■春を感じる“桜海老”とイタリア産のカラスミ“ボットルガ”をガーリック香る特製ソースで！



『ボットルガと桜海老のシーフードピザ』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“ボットルガ”、さらにイカや貝柱をトッピングし、ガーリック香る特製ソースで仕上げた、春を感じる本格シーフードピザです。イタリアの“カラスミ”「ボットルガ」は、数十種類の中から厳選した本場イタリアのサルディーニャ産。焼き上げ後にトッピングすることで本来の風味と濃厚な旨みを最大限に活かしています。

昨年も春期間に販売し大変多くの反響をいただいた『ボットルガと桜海老のシーフードピザ』が今年も登場！旬を味わう春色ピザで、美味しく心弾む新しい季節をお楽しみください。

<ボットルガと桜海老のシーフードピザ>

P: 2,580円 / M: 2,980円 / L: 4,800円