

# ピリチョイス

本場イタリアで食されている  
本格的な食材を、より身近に。

期間  
限定



## イタリア産ボローニャハム使用 ポパイ風ビスマルク

半熟卵とハムをのせたピッツァ「ビスマルク」をプレミアムに!  
イタリア産ボローニャハム「モルタデッラ」と山形産半沢鶏卵の卵が  
コラボレーション。新鮮なミニトマト、ほうれん草にブラックペッパー  
が効いた、期間限定のプレミアムピッツァのご提案です。

### モルタデッラ

#### MORTADELLA

イタリア、エミリア・ロマーニャ州の州都ボローニャで伝統的に作られてきたソーセージ。豚脂と豚肉を均一の大ききでカットし混ぜています。これにより脂身とバランスの取れた豊かな風味を表現すると同時に、モルタデッラ特有の引き締まった食感もしっかり表現しています。

1枚 **¥300**  
(税込¥324)



ミラノ国際金賞受賞  
サラメ ディ ミラノ  
「カステッロ」

SALAME DI MILANO "CASTELLO"

熟成の質にこだわり、ひき肉は米粒程の細かさで、口の中で脂分と混ざり合い、口溶けよく香りが広がります。

その確かな伝統と品質は現在に至るまでの様々な受賞歴でも裏付けされております。

イタリア産の熟成の質にこだわった本格サラミ。  
今まで様々な受賞歴のある、伝統の味を是非。

## イタリア産 濃厚サラミ

タッチパネルよりご注文できます。  
期間限定ですので、ぜひこの機会に!