

Let's Pizza Party

こだわりの石窯ピッツアが勢揃い!

KIRINOKURA BAKERY



Panini & Hot Sand



パニーニ&ブランホットサンド!



マルゲリータ **980円**
Margherita

小林市「ダイワファーム」のモッツアレラチーズを使用。ピッツアのこだわり生地と素材の美味しさが自慢。



霧島黒麹チキンと季節野菜 **1,280円**

Black malt Chicken

オリジナル塩麹「霧島黒麹」に漬けた宮崎県産鶏肉と季節の野菜を使用したボリューム満点ピッツア。



季節によって野菜が変わります



奥日向サーモンのサルモーネ **1,380円**

Salmone

西米良の奥日向サーモンを使用。スモークサーモンの塩気がお酒と相性抜群。女子会にも喜ばれるピッツア。



きなこ豚ウィンナーとじゃがバター **1,080円**

Sausage & Potato

都城市「はざま牧場」のきなこ豚ウィンナーを使用。コーンとホクホクじゃがいもはお子さまにも大人気。



モッツアレラチーズ&ハム **Panini**
Milkyなモッツアレラチーズと旨みたっぷりのロースハムが相性抜群。トマトの酸味もクセになる味わい。

低糖質 Hot sand
スモークチキン&ハニーマスタード
ヘルシーなスモークチキンに自家製ハニーマスタードが絡んで、よりさっぱりとした味わいに。シャキシャキのレタスの食感がアクセント。

低糖質 Hot sand
アボカド&シュリンプ
アボカドのまるやかな口どけと海老のふりふり食感がやみつきに。とろけるCHEDDARチーズがコクをプラス。

サバサンド **Panini**
脂ののったサバをたっぷりサンド。フレッシュな野菜でボリュームながらも爽やかな味わいが楽しめる一品。

Information

ピッツア生地の特徴

外はさっくり、中はもっちり
みみまでおいしい軽い食感



焼耐モロミ

生地には、ビタミン、GABA、クエン酸など豊富な栄養素を含む「焼耐モロミ」を使用。焼耐モロミのチカラが、中のもっちりとした食感を生みだします。

小麦粉

「真のナポリピッツア協会」認定の良質な小麦粉を使用。小麦の香りがしっかりと感じられる生地に仕上がります。



ホットサンドの“ブラン”とは?

“おいしくてヘルシー”な
「低糖質ブランパン」

小麦の表皮(ふすま)のことをブランといいます。このブランを使用した霧の蔵ベーカリーオリジナルの「低糖質ブランパン」は、通常のパンに比べて、糖質約80%オフ、7.8倍の食物繊維と2.5倍のたんぱく質が含まれています(当社比較)。ふんわり、しっとりした食感と、ブラン特有の香ばしさが特徴です。



※価格は消費税込