

クリスマス限定 **本格ビーフシチューピッツァ**

直径 26cm **1,500** 円(税込)

霧の蔵ブルフリーの人気メニュー「宮崎県産牛ホロホロビール煮込み」がピッツァになって登場★とろけるお肉に笑みがこぼれる!

【材料】デミグラスソース、宮崎県産牛、玉ねぎ、スイートコーン、ブロッコリー、モッツアレラチーズ
【アレルギー】小麦、乳



ピザ生地が
リニューアル!!
サクサクリと
さらに美味しくなりました。

PIZZA RENEWAL

Christmas Kirinokura Bakery Pizza 2020

お渡し期間

12/21(月)~12/27(日)

(10:00~18:00)

予約締切日 12/13(日)



クリスマス限定 **スモークサーモンのバジルクリームピッツァ**

直径 26cm **1,500** 円(税込)

クリスマスカラーに心躍る♪
スモークサーモンとクリーミーなカマンベール
チーズがベストマッチ!

【材料】バジルクリームソース、スモークサーモン、ミニトマト
ブラックオリーブ、カマンベールチーズ
【アレルギー】小麦、乳



レギュラー商品 **クワトロフォルマッジ**

直径 26cm **1,100** 円(税込)

直径 16cm **500** 円(税込)

4種のチーズをたっぷりとのせた、
チーズ好きにはたまらない一品!

【材料】モッツアレラチーズ2種、ゴーダ
チーズ、チェダーチーズ、ゴルゴンゾーラ
チーズ(はちみつ付)
【アレルギー】小麦、乳



レギュラー商品 **マルゲリータ**

直径 26cm **890** 円(税込)

直径 16cm **500** 円(税込)

幅広い年齢層に人気な定番ピッツァ。色鮮やかでクリスマスの食卓が華やかに!

【材料】トマトソース、バジル、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ 【アレルギー】小麦、乳



ドライブスルーでもお受け取りいただけます!

駐車場に到着されましたら、[0986-22-8989]へお電話ください。スタッフがお車まで商品をお届けします。

※ご予約は店頭またはお電話にて承ります。
※数量限定のため、先着順の販売となります。(予約優先)
※予約状況によって受け取り日時をご相談させていただく
場合がございます。
※アレルギーや苦手な食材を抜くこともできます。
ご希望の際は、前もってお問い合わせください。

※以下日時は、ピッツァの引き換えのみ
行います。(パン販売はありません)
12/21(月)~23(水) 16:00~18:00
12/24(木) 10:00~18:00
12/25(金)~27(日) 16:00~18:00



KIRINOKURA
BAKERY

霧の蔵ベーカリー

【営業時間】9:30~16:00(定休日 木曜日)

【TEL】0986-22-8989

【所在地】宮崎県都城市志比田町5480番地