

SUMMER PIZZA

2021 霧の蔵ベーカリー

ご家族やご友人と、
今年の夏は
霧の蔵ベーカリーで!

予約
受付期間 7/5月~7/23金

販売
期間 7/28水~8/1日



期間限定
**ごろっとジューシー!
焼き鳥ピッツァ**

宮崎県産の鶏もも肉をたっぷりと
使用したこだわりの一品
お酒にもよく合います♪

【食材】宮崎県産鶏もも肉、卵、長ネギ、
焼き鳥のたれ、白ごま
【アレルギー】小麦、卵、乳成分

直径 26cm **1,400** (税込) 円



期間限定
**ぷりぷりエビの
エビマヨピッツァ**

みんな大好きなあの味がピッツァに!
厳選したエビをたっぷりトッピング♪

【食材】エビ、エビマヨソース、コーン、
ミニトマト、玉ねぎ、チーズ
【アレルギー】小麦、卵、乳成分、エビ

直径 26cm **1,400** (税込) 円



レギュラー商品
マルゲリータ

幅広い年齢層に人気の定番ピッツァ。
色鮮やかで食卓が華やかに!

【食材】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、乳成分

直径 16cm **500** (税込) 円 直径 26cm **890** (税込) 円



レギュラー商品
クワトロフォルマッジ

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!

【食材】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、乳成分

直径 16cm **500** (税込) 円 直径 26cm **1,100** (税込) 円

※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。

※7/29(木)は定休日のためピッツァの引き換えのみ行います。(パンの販売はありません)

霧の蔵ベーカリー

【営業時間】9:30~16:00(定休日 木曜日)
都城市志比田町5480「焼酎の里 霧島ファクトリーガーデン」内

TEL:0986-22-8989 FAX:0986-22-8990



KIRINOKURA
BAKERY