

# Christmas

## Kirinokura Bakery

# Pizza 2022

霧の蔵ベーカリーで素敵なクリスマスを

【予約開始日】

12月1日(木)

【予約締切日】

12月18日(日)

【お渡し期間】12月23日(金)～12月25日(日)

お渡し時間(11:00～16:00)

※この期間、ピッツァ(レギュラー商品含む)、およびバジルチーズフォンデュ&フランスパンセットは、**完全予約制**です。

クリスマス限定!

### 宮崎牛ボロネーゼの贅沢ピッツァ

宮崎牛の粗挽きミンチに香味野菜を加えた自家製ボロネーゼ。当店自慢の程よい塩味のピッツァ生地が宮崎牛の旨味を引き立てます。具材はシンプルに、ソースを食べるピッツァです。

【材料】宮崎牛ボロネーゼ、デミグラスソース、チーズ(モッツアレラ、パルメザン、カッテージ)、ナス、ミニトマト、イタリアンパセリ  
【アレルギー】小麦、乳成分

レギュラー(直径26cm)

¥1,750 (税込)

ラインアップ(4種) レギュラー(直径26cm)

### レギュラーピッツァ

※12/23(金)～25日(日)の期間は、レギュラーサイズのための販売です。ミニサイズの販売はございません。

マルゲリータ ¥890 (税込)

【材料】トマトソース、バジル、チーズ(モッツアレラ、パルメザン)  
【アレルギー】小麦、乳成分

ジェノベーゼ ¥1,100 (税込)

【材料】バジルソース、ミニトマト、チーズ(クリーム、ミックス、パルメザン)  
【アレルギー】小麦、乳成分

ウイナーとじゃがバター ¥900 (税込)

【材料】ウイナー、じゃがいも、バター、スイートコーン、ミックスチーズ、マヨネーズ、パセリ  
【アレルギー】小麦、乳成分、卵

クワトロフォルマッジ ¥1,100 (税込)

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

クリスマス限定! サイズ(2～3人前)

### バジルチーズフォンデュ&フランスパンセット

香り豊かなバジルとガーリックがアクセントの、特別な日にぴったりなチーズフォンデュ。ふんわりもっちりしたフランスパンとマッチします。クリスマスの食卓にもう一品ほしいとき、活躍すること間違いなし!

【材料】バジルチーズフォンデュ、フランスパン、えび、アスパラガス、ミニトマト  
【アレルギー】小麦、乳成分、卵、えび

¥1,050 (税込)



KIRINOKURA BAKERY



お問い合わせ・ご予約 【受付時間】9:30～17:00

TEL 0986-22-8989

【営業時間】9:30～16:00

※パンがなくなり次第終了

【店休日】火曜日

●ご予約は店舗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。

●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、事前にご相談ください。