【プレスリリース】

2025 年 1 月
株式会社 WDI

プレミアム・ピザ・ダイニング「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店

春を呼び込むメニューキャンペーン「Winter Meets Spring」

春の旬素材を使用したピラフと、バレンタイン、ホワイトデーにぴったりな真っ赤なケーキが登場

提供期間 ： 2025 年 2 月 1 日（土）～3 月 31 日（月）

ロサンゼルス発祥のプレミアム・ピザ・ダイニング「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店では、春の到来に先駆け、2 月 1 日（土）より、「Winter Meets Spring」と題したメニューキャンペーンを実施、春に旬を迎える桜エビを使用した「桜エビと魚介の春ピラフ」と、バレンタインデー、ホワイトデーをイメージしたスペシャルデザートメニュー「レッドベルベットケーキ」を 3 月 31 日（月）までの期間限定で販売します。

「桜エビと魚介の春ピラフ」は、桜エビとたっぷりの魚介を使った贅沢な一品。その名の通り、華やかなピンク色が春の訪れを感じさせてくれます。お米の一粒一粒に新鮮な魚介の旨味を閉じ込め、桜エビの香ばしさをプラスしました。ぜひ当メニューで春の息吹を感じてください。 添えたアラビアータで味の変化もお楽しみいただけます。

また、真っ白なフロスティングと、真っ赤なスポンジケーキのコントラストが魅力的なアメリカ南部発祥の“レッドベルベットケーキ”は、海外展開の当該店舗でも提供されているポピュラーなデザートです。甘すぎずコクのある美味しさと、しっとりとした風合いでの大人気デザートを日本でもご用意しました。ココア風味のケーキをクリームチーズ風味のフロストでコーティング、添えたホイップクリームと共に食べれば、夢心地の味わい。甘さと酸味のバランスに加え、情熱的な赤、純粋な白のカラーで、熱い愛情を表現しました。アイスクリームをトッピングすれば、さらにリッチな味わいに。大切な方とシェアするのもおすすめです。

ペアで楽しんでいただき、春を先取りしたテーブルを演出するのもおすすめです。ぜひカリフォルニア・ピザ・キッチンで春先取りのお食事をお楽しみください。

■「カリフォルニア・ピザ・キッチン」春のメニューキャンペーン「Winter Meets Spring」実施概要

期　間　：　2025 年 2 月 1 日（土）～3 月 31 日（月）

メニュー　：・「桜エビと魚介の春ピラフ」2,390 円（税込）
　　・「レッドベルベットケーキ」1,100 円（税込）※バニラアイストッピング　＋200 円（税込）

店　舗　：「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店
　　神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎 4 階／TEL. 044-589-7401

公式 HP　：　https://cpkjapan.com/

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部　TEL：03-3470-5307
担当：大林　ohbayashi@wdi.co.jp

【カリフォルニア・ピザ・キッチンとは】

伝統的なイタリア料理の域を出た、グローバルなトッピング・アイデアによるプレミアムピザをメインに、アペタイザーからスープ、サラダ、パスタ、デザートまで、カスタムメイドの豊富なメニューを揃えたカジュアルスタイルのカリフォルニア・レストランとして、1985 年アメリカ・ロサンゼルス、ビバリーヒルズに誕生。人気メニューであるプレミアムピザは、オープンキッチンに備えたピザ窯で、オーダーごとに世界各国のテイストを盛り込んで、次々と香ばしく焼き上げています。

「アメリカ人の大好きな味と風味を、とびっきり美味しいピザにトッピングして世界中に伝えたい」という創業者の考えのもとに開発された、オリジナリティー溢れるプレミアムピザは、子供から大人まで幅広い層から愛されています。

「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店

・住所　：　神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎 4 階
・営業時間：　11：00～22：00（L.O 21：00）
・TEL：　044-589-7401
・公式 HP：　http://cpkjapan.com/
・Facebook：　https://www.facebook.com/CPKjapan/
・Instagram：　https://www.instagram.com/CPKjapan/

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部　TEL：03-3470-5307
担当：大林　ohbayashi@wdi.co.jp