

**人気 NO.1 のマルゲリータは 1 日平均 200 枚販売**  
**LAから日本初上陸「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」**  
**日本限定！秋だけの新作メニューが登場！**  
**世界三大珍味 トリュフをトッピングした贅沢なピッツァも！**

株式会社ルミネ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:新井良亮)は、「NEWoMan」(ニューマン)のエキソト(JR 新宿駅甲州街道改札横)に、アメリカ西海岸で大人気の「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」(800° ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)の日本第 1 号店を、ルミネ直営レストランとして、2016 年 4 月 15 日(金)にオープン。人気 No.1 のマルゲリータは 1 日平均約 200 枚を売り上げるなど、多くのお客さまよりご愛好をいただいています

この度、2016 年 9 月 1 日(木)より 11 月末までの期間限定、森の宝石 トリュフをはじめ、芳醇な香り広がる日本南瓜やマイタケなどがトッピングに加わり、旬の味覚が満載の秋だけの新メニューが登場します。

**【日本限定！秋の新メニューが登場！】**

**① 秋だけのスペシャルティパイ**

**「フレッシュトリュフピッツァ」 3,200 円(税抜)**

四季のある日本だから実現できる季節ごとの旬食材を使用した、800° DEGREES がオススメするベストな組み合わせのシーズナルピッツァです。カウンターオーダースタイルのカジュアルな空間で、クオリティの高い美味しいピッツァをお楽しみいただきたいという思いから、冷凍ではなくフレッシュの秋トリュフをトッピングとしてのせました。香り高い世界三大珍味のひとつをお楽しみいただけます。

ベースは人気の高いクレマベースでも使用しているホワイトソースに、ローストきのこを混ぜた新作の「きのこクリームソース」、そこにボリューム感のある株マイタケ、旬のサツマイモを使用したサツマイモと胡桃のメープルバター、サラミ、彩りにトレビスをのせました。焼き上がりに温泉卵とフレッシュトリュフをその場でスライスしてトッピングする、秋だけのプレミアムなピッツァです。通常のカスタマイズピッツァでは味わうことのできない、秋限定の「フレッシュトリュフピッツァ」をお楽しみください。



秋限定「フレッシュトリュフピッツァ」

## ② 秋を感じる JAPAN ORIGINAL トッピング

### 「株マイタケ」 200 円(税抜)

株ごとローストした舞茸と白舞茸は香りと歯応えを楽しめるトッピングです。

### 「サツマイモと胡桃のメープルバター」 200 円(税抜)

素揚げしたサツマイモにメープルバターと胡桃をからめてローストしました。ほくほくした食感と甘みはクリーム系のベースピッツァにベストマッチです。

### 「ローズマリーパンプキン」 200 円(税抜)

ローズマリーとオリーブオイルでローストした

香りの良い日本南瓜です。

## ③ 秋食材を使ったドリンク 2 種

### 「洋ナシ&ローズマリーレモネード」 480 円(税抜)

大人気自家製レモネードの洋ナシ味が登場します。洋ナシのジューシーさとローズマリーのフレッシュな香りが特徴的な秋限定ドリンクです。

### 「マロンチョコレート」 500 円(税抜)

濃厚なマロンの食感が楽しめる秋のフローズドリンクです。



JAPAN ORIGINAL トッピング



(手前) 洋ナシ&ローズマリーレモネード  
(奥) マロンチョコレート

## ④ エキナカ&エキソコラボ プレミアムな蜂蜜がトッピングに仲間入り

### 「イタリア産シトラス蜂蜜」 200 円(税抜)

蜂蜜のプロフェッショナルである株式会社クインビーガーデンが取り扱う、シチリア島のオレンジやレモンの花々の蜂蜜です。爽やかでフルーティーな香りとおほのかな酸味が特長で、クアトロフォルマッジ、アングリービーにかけてご提供します。トッピングの一つとして個別包装(1袋 20g)での販売もしています。また、同原料の蜂蜜を使用したスイーツはエキナカの「Lady Bear」にてお買い求めいただけます。



「クインビーガーデン」の蜂蜜



## 【1日平均約200枚売れるマルゲリータ！】

ベーススピッツァの中でもナポリピッツァの定番「マルゲリータ」は1日平均で約200枚のオーダーを受ける、オープン以来第1位の人気メニュー。毎日店舗で仕込むピザ生地はイタリアで100年近くの歴史がある「カブート社」の小麦粉を使用し、オリジナルレシピのトマトソース、フレッシュバジル、カリフォルニアの牧場で作られているLA店舗と同じフレッシュモッツアレラチーズが味の決め手です。約9割のお客さまが野菜とお肉をバランス良くトッピングされ、世界で1枚だけのオリジナルピッツァを楽しまれています。



マルゲリータ 980円(税抜)

## 【800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA とは？】

本格ナポリピッツァをカウンターサービスでカジュアルに楽しめるレストランで、シェフ兼創設者のアンソニー・キャロン氏が、アメリカで2012年にオープンしました。LA1号店であるウエストウッドビレッジ店では1日平均で約800～1,000枚のピッツァを販売する、海外からのオファーも相次いでいる急成長ブランドです。NEWoMan新宿店はその日本1号店としてオープンより約4ヶ月が経った今も、週末を中心に行列の絶えない話題店です。お客さま自身で5つのベースピッツァと約40種類あるトッピングを自由にカスタマイズできるというスタイルが注目されています。

### 《800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 日本一号店概要》

#### ■店名

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA NEWoMan 新宿店  
(エイトハンドレッド ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)

#### ■住所 〒151-0051

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 NEWoMan SHINJUKU 2F エキソト

#### ■営業時間

11:00～23:00(LO22:30)

#### ■定休日

不定休

#### ■ホームページ

<http://www.800degreespizza.jp/>



800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA  
NEWoMan 新宿店