

ルミネの手がける人気直営ショップ

「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」と「えんなり」が贈る
春の限定メニュー & おすすめスイーツ！

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）が手がける直営のレストラン「800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」（800°ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア）と、和菓子セレクトショップ「えんなり」では、限定メニュー、春の季節にぴったりの限定商品をご用意いたしました。「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」では春限定のグルテンフリーピッツアや旬食材のトッピング、春限定ドリンクなどが登場し、「えんなり」では1周年限定のオリジナルスイーツをご用意いたします。

2017年4月15日（土）で1周年を迎える「800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」と「えんなり」では、これからも季節にあわせた商品やメニューをご用意し、食べる美味しさだけでなく、選ぶ楽しさや季節を感じる喜びもご提供してまいります。



【「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」春の限定メニュー】

詳しくは P.2 へ

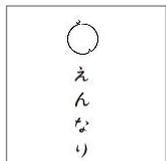
①春限定！グルテンフリーピッツアが登場！

2017年4月1日（土）から5月末までの期間限定で、
グルテンフリーの生地を使ったピッツアが登場！
「グリーングリーングリーン」（税抜 1,800 円）※1日限定 30食



②春限定 JAPAN ORIGINAL トッピング&ドリンク

日本限定の空豆やスナップエンドウなど、旬食材トッピングや、
シーズナルレモネードなども春限定でラインナップ。



【「えんなり」春のオススメ&1周年記念スイーツ】

詳しくは P.3 へ

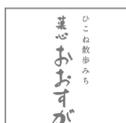
①春のブランドラインナップ

「えんなり」が1周年を迎えるにあたり、オープン時に多くのお客さまからご好評をいただいた
下記3ブランドが再登場！春の季節にぴったりの商品をご用意してお待ちしております。

茶菓工房たろう
〔石川県〕
～4月30日（日）



菓心 おおすが
〔滋賀県〕
～6月30日（金）



菓游 茜庵
〔徳島県〕
4月1日（土）
～7月2日（日）



②「えんなり」1周年アニバーサリー商品

1周年を記念して、各ブランドが「えんなり」のために特別に開発した限定商品をご用意！
4月4日（火）より販売開始。



<茶菓工房たろう>
ちよこっと食べてミント（税抜 200 円）



<菓心 おおすが>
和のコンフィチュール（税抜 2,500 円）



<菓游 茜庵>
春の遊山箱（税抜 5,290 円）

「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」(800° ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア)では、2017年4月15日(土)のオープン1周年を迎えるにあたり、2017年4月1日(土)から5月31日(水)までの期間限定で、グルテンフリーの生地を使ったピッツァが登場します。また、日本限定の空豆やスナップエンドウなど旬食材トッピングやシーズンナルレモネードなども春限定でラインナップいたします。

①グルテンフリー生地を使用した春限定のピッツァが登場！

「グリーングリーングリーン」1,800円(税抜)※春限定



小麦粉などに含まれるたんぱく質の一種「グルテン」を使用しない今話題の食療法「グルテンフリー」。本国でも人気のグルテンフリー生地を使用した春限定のピッツァをご提供します。イタリア・カプート社のグルテンフリー粉を独自の配合でサクサクと香ばしい生地に仕上げました。1日限定30食を毎日店舗で手作りします。

ベースはフレッシュバジルを使用した緑色のヴェルデベースに空豆やスナップエンドウなど新緑の春野菜を5種類トッピング。焼き上がりには木の芽味噌でアクセントをつけています。野菜の甘みがダイレクトに感じられ、薄い生地の歯ごたえも楽しいグルテンフリーピッツァ「グリーングリーングリーン」をお楽しみください。

②JAPAN ORIGINAL トッピング & ドリンク

<JAPAN ORIGINAL トッピング>

春の日本限定トッピングは7種類。スナップエンドウや空豆など春の定番からアーティチョーク、パクチーマンゴーなど800° DEGREESならではのアイテムもご用意しました。



①



②



③



④

- ・スナップエンドウのハニーロースト(写真①)
- ・ローズマリーポーク
- ・しらすレモン
- ・アーティチョークのオイル漬け(写真②)
- ・空豆と桜海老のパルミジャーノ(写真③)
- ・パクチーマンゴー(写真④)
- ・オレンジパプリカ

※ALL 200円(税抜)

<ドリンク>

レモンとオレンジを掛け合わせて作られたカリフォルニアではメジャーなマイヤーレモン。ローズの香りと花びらを加えた見た目も春らしいレモネード(写真左)が登場。デザートドリンクでは香り高い、京都・辻利の抹茶を使用した辻利抹茶ホワイトチョコ(写真右)が登場。



ローズマイヤーレモネード
(税抜 480円)



辻利・抹茶ホワイトチョコ
(税抜 500円)

【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。NEWoMan新宿店はその日本1号店として2016年4月15日にオープンしたルミネ直営のレストランです。お客さま自身で5種類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、週末を中心にいまだ行列ができる人気店です。

- 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/>



えんなり

「NEWoMan」エキナカでルミネが運営する 和菓子セレクトショップ「えんなり」に 1周年アニバーサリー商品が登場！

全国の優れた希少性ある和菓子をルミネがセレクトし販売するルミネ直営の和菓子ショップ「えんなり」では、2017年4月15日(土)で1周年を向かえるにあたり、アニバーサリー商品を4月4日(火)から期間限定販売いたします。オープン当初に展開し、多くのお客さまからご好評をいただいた「茶菓工房たろう」、「菓心 おおすが」、「菓游 茜庵」が、1周年を記念して再登場いたします。



■茶菓工房たろう [石川県]

和菓子屋としてのこだわりを持ちながらも、伝統的な和菓子の素材にとらわれない試みを続け、菓子の新しい楽しみ方を提案。素材の可能性の広がりを感じていただけるブランドです。



はなことたろう
(5個入り 税抜 880円)



【1周年アニバーサリー商品】

ちよこつと食べてミント(税抜 200円)

ふんわりミントの爽やかさが香るチョコレート餡をミントの葉が入った蒸しカステラで包んだお菓子。「メガネ」の焼印は、「ミント」と「見んと」を掛けた掛詞。えんなりスタッフがアイデアを出し、生まれた商品です。(4月限定)



■菓心 おおすが [滋賀県]

大老井伊直彌の故郷、彦根藩三十五万石として名高い、城下町彦根で60年以上の歴史をもつ菓子店。素材にこだわり、彦根の町ともに歩んできたブランドです。



三十五万石
(1個 税抜 120円)



和盆三盆
(1袋 税抜 722円)



【1周年アニバーサリー商品】

和のコンフィチュール(税抜 2,500円)

看板商品、最中『三十五万石』の進化版商品。

『三十五万石の最中皮』と最中皮にクッキーをのせた『35』、和のコンフィチュール3種類(『きなこミルクティー』『栗とバナナ』『小豆』)をセットにしました。最中皮や『35』にコンフィチュールをお好みでのせて、新しい最中の食べ方が楽しめるお菓子です。



■菓游 茜庵 [徳島県]

四国の、そして日本のよいものをお菓子に。北川柚子・有機すだち・阿波山桃・幻の果実“ゆこう”。四国産の素材で仕立てた、こだわりあるお菓子を提案するブランドです。



ゆらたま(7個 税抜 880円)
和三玉(7個 税抜 1,100円)



【1周年アニバーサリー商品】

春の遊山箱(税抜 5,290円)

春限定カラーの遊山箱に、OPEN当初から根強い人気のある一口菓子をアソートで入れて販売致します。(4月限定)

“えんなり”とは？

“優美で風情がある”“粋だ。しゃれている”を意味する古語です。全国の優れた“えんなり”な和菓子をセレクトしました。常時3つの和菓子ブランドを期間限定でご提案いたします。代々伝わる匠なる技術・製法、素材のよさ、商品にかける作り手の想い。そんな和菓子の素晴らしさを伝え、和菓子文化の可能性を広げたいとの想いから誕生しました。

「えんなり」

- 店名 えんなり
- 営業時間 平日 8:00~22:00
土日祝 8:00~21:30
- 場所 NEWoMan(ニューマン)2F エキナカ
※ 駅改札内のため来店には入場券または乗車券が必要です
- TEL 03-5357-7683