

800°  
DEGREES  
neapolitan pizzeria

LA 発人気ピッツェリア「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」  
**春限定「風の丘ファームのイエローマルゲリータ」登場！**  
ファーム直送！野菜や菜花を使用した春限定メニュー

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）直営レストランの、LA 発人気のカスタマイズ型本格ピッツェリア「800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA（800°ディグリーズ ナポリタン ピッツェリア）」に、2018年3月15日（木）～5月末までの期間限定で限定メニューが登場します。

農薬を使わずに有機肥料で野菜づくりを行う、埼玉県「風の丘ファーム」から直送の新鮮な野菜を使用したピッツァや、日本初上陸のカラフルなトッピングも登場します。春限定メニューは、NEWoMan 新宿店、南青山店の両店舗にて展開いたします。

**春だけの限定ピッツァ**

**ファーム直送！野菜や菜花を使用した春限定イエローピッツァ！**

**【風の丘ファームのイエローマルゲリータ】税抜 1,800 円 \*1日 15食限定**

無農薬で大地に優しい農法を取り入れる埼玉県小川町の“風の丘ファーム”から直送される、鮮やかな黄色い野菜や菜花を使っています。春の野原のように華やかな黄色いマルゲリータです。イエロートマトを使った黄色いトマトソースベースのマルゲリータに、イエローラディッシュや黄色・紫人参のほか、焼き上がりに菜花とルッコラをトッピングしました。地元で愛される小川町のデリカテッセン「アーチャン」の濃厚なベーコンの味のアクセントも美味しさのポイントです。



**風の丘ファームとルミネと「風の丘ファームのイエローマルゲリータ」のおはなし**

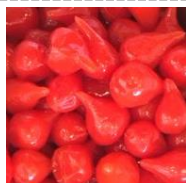
風の丘ファームでは、安全な野菜づくり、環境に負担をかけない農業という考えのもと、農薬を使わずに有機肥料で野菜を育てています。一度食べたら忘れられない美味しい野菜を目指し、手間を惜しまずに野菜作りをしています。その種植えや、畑の草取り作業には、ルミネスタッフも参加しています。春限定メニューの「風の丘ファームのイエローマルゲリータ」は、その日の収穫によってトッピングされる野菜が変わるというのも楽しみのひとつです。この季節、風の丘ファームならではの限定ピッツァをお楽しみください。

**春だけの限定トッピング**

**COLORS ON YOUR PIZZA！色鮮やかなトッピングでパワーチャージを！**

**【マルゲリータベースのカスタマイズピッツァ】**

春は赤や黄色、緑など色の組み合わせを楽しめる色鮮やかなトッピングで！南米で発見された真っ赤な涙型のペッパー「スィーティードロップ」など注目のトッピングもラインナップしました。その日の気分であなただけのカラーピッツァのカスタマイズをお楽しみください。



**スィーティードロップとは？**

「インカの赤い涙」とも言われる涙のようなしずくの形をした小さなペッパー。2013年に南米ペールのアマゾンで発見されました。見た目もかわいらしく、マイルドな辛みもピッツァのアクセントに好相性です。



**〈カスタマイズ例〉**

ベース：マルゲリータ(¥980)、トッピング：スィーティードロップ(¥200)、タコのタブナード(¥300)、チェリートマト(¥100)、赤たまねぎ(¥100) 合計¥1,680 ※すべて税抜価格

## 春の新作！フォトジェニックドリンク登場！

つつい自慢したくなる色鮮やかでキュートな2つのデザートドリンクが登場！

フレッシュでジューシーな新作のデザートドリンクが、フォトジェニックな装いで登場します！

### 【イタリアントマトスムージー】税抜 680 円

赤・白・緑のイタリアンカラーのコントラストが鮮やかな「イタリアントマトスムージー」。さっぱりとした白色のヨーグルトの上層に、赤色のフレッシュなトマトで作られたスムージーが注がれ、仕上げに緑色のフレッシュバジルの葉が添えられています。グラスの内側にはイチゴのスライスがならび、春の気分を盛り上げてくれます。



### 【ヴァージンマンゴーピニャコラーダ】税抜 680 円

フレッシュキウイのスライスが見た目にもアクセントとなる「ヴァージンマンゴーピニャコラーダ」の上層は、マンゴーピューレとココナッツが香るピニャコラーダスムージー。下層の白色のヨーグルトとあわせ、爽やかな甘さがピッツアともよく合う、フレッシュで爽快な味わいです。

大人気のオリジナルレモネードに、春限定の「エルダーフラワーオレンジレモネード」が登場！

### 【エルダーフラワーオレンジレモネード】税抜 480 円

開店以来大人気の 800°DEGREES オリジナルのレモネードに、この季節限定で「エルダーフラワーオレンジレモネード」が仲間に加わります。エルダーフラワーは、ヨーロッパで古くから万能薬としても知られる、初夏に咲く真っ白な花がハーブティやシロップとして利用されるハーブの一種で、マスカットにも例えられる爽やかな味わいが特徴です。エルダーフラワーの香りの余韻が心地いい春らしい黄色のレモネードをお楽しみください。



## 【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。お客さま自身で 5 種類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、週末を中心ににまだ行列ができる人気店です。2017 年 12 月 15 日に待望の 2 号店を南青山にオープンし、予約型のコースメニューなどを中心に表参道エリアで話題となり、多くのお客さまのご愛顧を賜っています。

〔店名〕 800°DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA (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)  
〔ホームページ〕 <http://800degreespizza.jp>  
〔Facebook〕 <https://www.facebook.com/800degreesjapan-1478449769151146/>  
〔Instagram〕 800degrees\_japan

### 【NEWoMan 新宿店】

〔住所〕 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 NEWoMan SHINJUKU 2F エキスト  
〔電話番号〕 03-3353-1800  
〔営業時間〕 11:00~23:00 (LO 22:30)  
〔定休日〕 不定休

### 【南青山店】

〔住所〕 東京都港区南青山 5-4-50  
〔電話番号〕 03-3486-0802  
〔営業時間〕 月~土 11:30~23:00 (LO 22:30)、日祝 11:30~22:00 (L.O 21:30)  
〔定休日〕 不定休