



california
pizza kitchen

2023年4月
株式会社 WDI

アメリカンレストラン「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店

初夏のスペシャルメニュー&ドリンクが登場

提供期間：2023年5月8日（月）～6月30日（金）

ロサンゼルス発祥のアメリカンレストラン「カリフォルニア・ピザ・キッチン」ラゾーナ川崎店では、初夏のスペシャルメニュー・ドリンク（フード2種、ドリンク2種）を6月30日（金）までの期間限定で販売を開始します。



この度、登場するスペシャルメニューは、爽やか、かつ少し汗ばむ季節・初夏をイメージした「シーフードブロス」、「グリルポーク ハニーマスタードソース&レモン」といったフード2種と、ノンアルコールカクテル「パッションフルーツ サラトガクーラー」、「ヴァージン ブラッドオレンジモヒート」。いずれも味だけでなく彩り、プレゼンテーションからも初夏をふんだんに感じていただくことができます。「シーフードブロス」は、トマトソースをベースにバターのコクと、カレースパイスでアクセントをきかせたオリジナルブイヤベースです。また、「グリルポーク ハニーマスタードソース&レモン」は、ポークの肩ロース(250g)を豪快にグリル。さっぱりレモンと、じっくり煮込んだフォンドヴォーベースのハニーマスタードソースでお召し上がりいただけます。そしてドリンクカテゴリーからはパッションフルーツシロップにフレッシュオレンジ、ライム、レモンを加えて、ジンジャーエールで割ったノンアルコールカクテル「パッションフルーツ サラトガクーラー」と、人気のヴァージンモヒートにブラッドオレンジの甘酸っぱさを加えた「ヴァージン ブラッドオレンジモヒート」を。

スペシャルメニューを制覇して、初夏のテーブルを演出するもおすすです。ぜひカリフォルニア・ピザ・キッチンで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」ラゾーナ川崎店 初夏のスペシャルメニュー 販売概要

期間：2023年5月8日（月）～6月30日（金）

メニュー：
・「シーフードブロス」1,780円（税込）
・「グリルポーク ハニーマスタードソース&レモン」2,980円（税込）
・「パッションフルーツ サラトガクーラー」860円（税込）
・「ヴァージン ブラッドオレンジモヒート」860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：<http://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