



# 本格 ピザ

Pizza

ピザに欠かせない原料は、小麦粉とチーズ、そしてトマト。小麦粉はもろみ主食としてパワーの元となる炭水化物。ソースに使用したトマトはビタミン豊富な野菜。そしてチーズはたんぱく質とカルシウムがたっぷり。ピザはそれらとついで完璧に近いバランスの良い食卓になります。当ホテルのオープンで使ったピザは美味です。本当です。



## 183 マリナーラ

あっさり味の絶品ピザと大志のシーフードの具材が嬉しい。ナポリの船乗りがよく食べていたほど多くの人に愛され続けているイタリアの定番ピザです。

¥970 ¥880

560kcal



## 185 マルゲリータ

ピザの代名詞的存在とされる。トマトとモzzarellaチーズのシンプルなピザ。定番の一品です。

¥970 ¥880

500kcal

## 186 ホテル オリジナルピッツァ ㊦

当ホテルのオリジナルで数か月ごとにトッピング具材が変わるおすすめのピッツァです。

※ピザは1枚1枚焼き上げているため30分程度のお時間を要します。

¥1,100 ¥1,000

## 184 シシリアピッツァ ㊦

トマトとズッキーニを使用したイタリアンなピザです。

¥970 ¥880

520kcal

※ ㊦ 特設マークは9:00～25:00の限定メニューです。 ※価格は税抜表示となります。