

お持ち帰りも
忘れずに！

都内から1時間、45のホール
を持つ巨大丘陵コースに、ピザ
通たちの熱視線が止まらない。

視線の先にあるのは、昨年11
月から供される超本格的ナポ
リピッツァ。イタリア産のオリ
ブオイルやグラナダチーズが
のった全粒粉のピザ生地を、遠
赤外線で焼き上げたというこ
ちらは、クリスマスで香りが高
く、専門店顔負けの味わい。

旨さの秘密は、日本一の称号
を持つ坂本大樹シェフが監修し
た最新の電気ピッツァ窯による
もの。一般客もOKで、テーク
アウトも可能とのこと。良い時
代になったものです。

今週のお昼はコレ食べよ

今週の

66品目

推しメン！

72 PIZZA sette due
マルゲリータ

1380円(税込)

ここはミラノかつ！?
クリスマス。ピーな生地に
モッツアレラが
映える

PHOTO/Tsukasa Kobayashi

ここで
食べられる

鹿沼72カントリークラブ

45H・16551Y・Par180 栃木県鹿沼市榎木町1475
☎0289-75-2111



こちらが坂本シェフが全面監修
した“カリノピッツァオープン”。
研修を受けた6名のスタッフが
生地から手で延ばし焼き上げる