

HAKATARIVERAINMALL
**SHOPS
NEWS!**

「ピッツェリア ナオ」6月2日(土)リニューアルオープン
食の最新トレンド『カスタマイズスタイル』を、メニューに本格採用。
カスタムピッツァ・パスタに続き、石窯焼きもカスタマイズ!

本格ピッツァ、パスタが味わえる「ピッツェリア ナオ」が、6月2日(土)にリニューアルオープン。キーワードは『カスタマイズ』。店内も一部改装し、カフェやバル感覚での気軽な利用がしやすくなります。これからの季節は、博多川に面したオープンテラス席が特におすすめです。

(参考) 食の最新トレンド『カスタマイズスタイル』

自分で好きな具材や調理方法を選ぶ「カスタマイズスタイル」は、流行に敏感な若い女性の支持を得て、アメリカで広まり日本にも上陸。ハンバーガーやサンドイッチ、サラダ等の新店が東京で人気 & 話題となり、2017年から食の最新トレンドとして注目されています。

「ピッツェリア ナオ」 | 1F

6/2(土) リニューアルオープン



「カスタムピッツァ」ピザ生地+ソース900円～
具材100円～

カスタマイズメニューのイチオシは、2種のピザ生地/4種のソース/約40種の具材からお好みでオーダーする「カスタムピッツァ」。昨年秋に登場後、ピザを注文する3人に1人が選ぶほどの人気メニューに！マイベストや個性的な自分流を探求するリピーターも生まれています。今回のリニューアルで石窯焼きにもカスタマイズスタイルを拡大。野菜、魚、肉など24種の具材/6種のソースから選べます(480円～)。

【営業時間】 11:00～23:00(22:30 LO) ランチ 11:00～15:00

【席数】 テーブル席40席、カウンター席10席、テラス20席

【電話番号】 092-409-8703

ランチにも、ハンバーグ、グラタンなどの石窯焼きが週替わりで登場!

<メニュー> ※価格はすべて税別

- NEW!** 石窯焼きのランチ(前菜、本日の石窯焼き、ドルチェ、ドリンク) 1,000円～
・パスタランチ(前菜、本日のパスタ、自家製パン、ドルチェ、ドリンク) 900円
・ピッツァランチ(前菜、本日のピッツァ、ドルチェ、ドリンク) 1,200円
・ワンプレートランチ(サラダ、パスタ、メイン、自家製パン、ドリンク) 1,200円

※カスタマイズメニューはランチタイムでも提供可能です。



オープンテラス席の外観もおしゃれに!

「カスタマイズスタイル」は、お子さま連れをはじめ幅広い年代のお客様に喜ばれています。自分流の味を作る楽しさを福岡でもいち早く体験してください!



「ピッツェリア ナオ」オーナーシェフ 石橋尚幸氏
元イタリアの日本大使館総料理長。日本に石窯ピッツァを広めた第一人者です。

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail y.naka@hesoname.com、matsuda@hesoname.com

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:松久、遠島

TEL 092-271-1021 E-mail kie.matsuhisa@toshin-dev.co.jp、tsubasa.tojima@toshin-dev.co.jp