



NEWS RELEASE

ユニバーサル・スタジオ・ジャパン® 9周年を迎えるパークに 本格石窯ピッツェリアがデビュー！ さらにメニューも一新して、 パークの食をより楽しく、より美味しく充実させます！！

2010年2月24日（水）発表

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンでは、開業9周年を迎える2010年春に、石窯ピッツェリア「Azzurra di Capri」（アズーラ・ディ・カプリ）を3月15日（月）にオープンするのをはじめ、パーク内レストランのメニューを全面リニューアルし、よりおいしい、リーズナブルなレストランへと生まれ変わります。

◆ 生地と素材にこだわった、本格石窯ピッツェリア「Azzurra di Capri」（アズーラ・ディ・カプリ）がオープン！

南イタリアのカプリ島の浮かぶ蒼い海をイメージした、ブルーを基調にした店内や屋外テラス席をもうけた、石窯ピッツェリア「Azzurra di Capri」（アズーラ・ディ・カプリ）を、3月15日（月）にオープンします。

専用の石窯を使って焼き上げる生地は、オーダーを受けてから、薄さと歯ごたえのベストなバランスまで1枚1枚、丁寧に伸ばし、約300度の高温で焦げ目がつくまで、一気に焼き上げます。こうした過程を経ることで、石窯ならではの薄焼きで香ばしいピッツァ生地仕上げています。

トッピングする具材も、生ハムはイタリアのパルマ産数種類のチーズもイタリア産を使用。他にも水牛のモッツァレラチーズやカラスミなど、厳選した素材を使用するなど、グルメな大人も満足するピッツァに仕上げています。

他にも、イタリアの味を再現した4種類のドルチェや、イタリア産の赤いオレンジを使ったブラッド・オレンジジュースなどもご用意しています。





「Azzurra di Capri」 (アズーラ・ディ・カプリ) メニュー

ピッツア

- ・ プロシュート ディ パルマ ¥2,200
 …パルマ産プロシュート(生ハム)とルッコラのピッツア
- ・ カプリチョーザ ¥2,200
 …ワタリ蟹とマスカルポーネチーズにトリュフオイルをふりかけたピッツア
- ・ クアトロ フォルマッジョ ¥2,000
 …4種類のチーズ(ゴルゴンゾーラ、ペコリーノ・ロマーノ、モッツアレラチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ)を使ったピッツア
- ・ ジェノベーゼ ¥2,000
 …海老とポテト、ジェノベーゼソースのピッツア
- ・ ボスカイオーラ ¥1,700
 …ポルチーニやマッシュルームにトリュフオイルをふりかけたピッツア
- ・ ポルポ ¥1,700
 …柔らかいたこのトマト煮と野菜のピッツアにガーリックチップをトッピング
- ・ ボッタルガ エ カラマーロ ¥1,700
 …するめイカとイタリア産カラスミのビールやワインにぴったりのピッツア
- ・ カプレーゼ ¥1,400
 …トマトの赤、バジルの緑、水牛のモッツアレラチーズの白、イタリアン国旗を思わせるピッツア
- ・ ほうれん草とマッシュルームのカルツォーネ ¥1,400

デザート

- ・ ズッパ イングレーゼ ¥500
 …真っ赤なイタリア産ブラッド・オレンジジュースのシロップをしみ込ませたスポンジ(ズッパ)とカスタードクリーム(イングレーゼ)の甘酸っぱいドルチェ

・ブッディーノ ディ カスターニャ ¥500

…イタリアで収穫された栗とクリームとの焼きプディング

・パンナコッタ ¥500

…パンナ(生クリーム)コッタ(煮る)、イタリア発祥のデザート。ベリー果肉入りソース添え

・ティラミス ¥500

…マスカルポーネチーズをふんだんに使い、優しい口あたりのクリームとコーヒーシロップをしみ込ませたスポンジが絶妙なイタリア定番のドルチェ

このレストランには、コーポレート・マーケティング・パートナー企業のサントリーホールディングス株式会社が協賛します。

◆ パーク内レストランが生まれ変わる！メニューを大幅リニューアル

パーク内のレストランは、それぞれの特徴やコンセプトを生かしたメニューへと一新します。いくどとなく、試作を繰り返したメニューは、満足いただける味に仕上がっています。

例えば、ジュラシック・パークTMにある、映画に登場するビジターセンターをモデルにした「ディスカバリー・レストラン[®]」では、ボリューム満点でワイルドなポークリブや骨付きカルビなど、ジャングルにいる気分を満喫できるメニューへと変更します。ハリウッド・エリアにある、映画「アメリカン・グラフィティ」に登場するハンバーガー・レストランをモデルにした「メルズ・ドライブインTM」では、ビーフパティを3枚挟んだ高さ約20センチのハンバーガーが登場。チーズソースのたっぷりかかったフライドポテトとオニオンリングが付いてくる、まさにアメリカンなボリュームのハンバーガー。50'sのヒット曲が流れる店内で味わえば、古きよきアメリカンを感じることができます。また、ニューヨークのソーホーにあるジャパニーズ・レストランをテーマにしたレストラン「彩道[®]-SAIDO-」では、ニューヨークのスタイリッシュさをとことん追求したメニューにし、食器にもこだわりました。

9周年を迎えた春のパークで、新アトラクション「スペース・ファンタジー・ザ・ライド」とともに、生まれ変わった新しいレストランを皆様におとどけます。